



LADALTEMPO, IL VALDOBBIADENE DOGC DI RUGGERI VA “OLTRE”

Giugno 16, 2023 / [Bruno Petronilli](#) / Primo Piano / Wine

È stata presentata a Milano, in una sede di grande fascino come Palazzo Trivulzio, l'ultima memorabile sfida di **Ruggeri**. Per la verità, **Paolo** e **Isabella Bisol** non sono affatto nuovi ad un approccio “visionario” per quanto riguarda i loro **Valdobbiadene Docg**, ma con **Ladaltempo** siamo certamente “oltre” ogni possibile immaginazione. È il potere del **tempo** a dar vita a questo nuovo progetto, da cui nasce l'espressione più preziosa di Valdobbiadene Docg secondo Ruggeri.



Paolo e Isabella Bisol ci hanno raccontato il “loro tempo”: quello della cantina, che mormora di un’attesa carica di aspettative, che sussurra di trasformazione e di riposo; quello delle percezioni e delle emozioni che anima ogni brindisi e si dilata nel piacere dei momenti conviviali; quello della ragione che innesta senso e fa germogliare il vino. Ovviamente, secondo il loro approccio, c’è una interazione peculiare tra il *vino* e il *tempo*. *“Ci piace pensare il Tempo come ciò che sta tra il Vino e la Qualità, testimone paziente e fedele alleato di entrambi”* sussurrano Paolo e Isabella Bisol, figlio e nipote del fondatore di Cantina Ruggeri.



Ladaltempo non è solo un vino, ma un progetto enologico che sublima la potenza del passato pregno di tradizione, si impossessa dell'immanenza di un presente che scorre e scandisce il saper fare e avvolge l'imminenza del futuro come visione pionieristica alimentata dall'innovazione e dalla sperimentazione.

Ladaltempo rappresenta la più alta espressione del Valdobbiadene Docg secondo Ruggeri, si diceva. Il suo percorso inizia con la scelta di alcune parcelle poste in posizione privilegiata, nelle colline di Valdobbiadene, nella rinomata frazione di Santo Stefano. Le uve – ovviamente Glera con piccole percentuali di vitigni autoctoni quali Verdiso, Bianchetta e Perera – sono vinificate a temperatura controllata e il vino riposa sul proprio lievito fino alla presa di spuma. Accolto all'interno dell'autoclave, il vino vive la sua trasformazione in spumante seguita da una lunga e quieta maturazione sui lieviti che è durata 60 mesi, secondo il cosiddetto *Metodo Ruggeri*. Un metodo innovativo che porta la bollicina ben oltre la definizione di *“vino giovane con struttura leggera”*. Questo processo eccezionalmente lungo rivela il valore intrinseco dell'attesa, il voler aspettare il momento giusto senza doversi piegare alle scadenze, aspettative e ricorrenze del mondo. Infatti, *Ladaltempo* non uscirà tutti gli anni, e neppure dovrà necessariamente seguire l'ordine cronologico delle vendemmie: *“senza regole o schemi, vedrà la luce solo quando gli enologi riterranno sia giunto il momento migliore della sua evoluzione, dopo una lunga permanenza nella profondissima quiete della nostra cantina”*.



La prima edizione di *Ladaltempo* nasce dalla vendemmia 2017, oltre cinque anni fa, un vino che rivela un equilibrio perfetto tra una spiccata morbidezza, una piacevole freschezza e sapidità, che si appoggiano su una struttura solida, tra effluvi di frutta fragrante e indubitabile piacevolezza. Anche la bottiglia è preziosa: l'etichetta pitch-black con rilievi bronzei è ispirata alle meridiane e dallo sfondo scuro dell'etichetta emerge una composizione di punti e linee che ne ricorda il profilo. La meridiana, infatti, è l'elemento di ispirazione per il progetto Ladaltempo. Paolo e Isabella Bisol hanno approfondito l'antico sistema di misurazione del tempo nel territorio di Ruggeri per scoprire che la meridiana è una vera e propria icona vernacolare del paesaggio rurale della Valdobbiadene.



Isabella e Paolo Bisol

Infine, una riflessione personale. Il valore del tempo, in un settore enologico dove normalmente si tende a restringerlo e non a dilatarlo, è certamente l'impronta distintiva della filosofia Ruggeri. Che la cantina sia protagonista di una produzione di qualità è acclarato e incontestabile. Ma il tempo e la qualità da soli non bastano a definire il quadro che abbiamo davanti. Basterebbe ascoltare per pochi minuti Paolo e Isabella Bisol mentre raccontano la loro vita e descrivono il luogo da cui provengono. Ho avuto la fortuna di trascorrere "del tempo" con loro, non ne sono mai stato deluso. C'è un'energia unica, una passione incrollabile e un amore profondo nelle loro parole, coinvolgenti e sincere, potenti motori che spingono ad osare, sognare e agire ogni giorno. Il tempo è sì fondamentale, ma soprattutto perché opera nella terra e nell'animo di persone come loro.



BRUNO PETRONILLI

Milanese, giornalista, critico (di tutto) e interista militante. Prima di James Magazine ha diretto la sua vita in modo smodato, folle e spesso incomprensibile ai più. Oggi continua a farlo, possibilmente senza farsi mancare l'unico rimedio che conosce per sopportare il mondo in cui vive: una quotidiana, inimmaginabile e spudorata quantità di Champagne.