



Arriva il Prosecco di lusso che affina 5 anni sui lieviti di Lara Loreti



L'azienda trevigiana Ruggeri riscrive la storia del Prosecco Superiore con "Ladaltempo": 60 mesi in autoclave, 45 euro in cantina. Il portavoce del progetto, Bisol: "Basta con i vini giovani e fruttati, da queste colline può nascere un oro senza tempo"

06 NOVEMBRE 2023 AGGIORNATO 07 NOVEMBRE 2023 ALLE 16:23

🕒 4 MINUTI DI LETTURA





Il Prosecco, lo sappiamo e ne andiamo orgogliosi, è il nostro vino portabandiera, la bollicina che tutti amano e che negli ultimi anni è esplosa nei calici in ogni angolo del mondo portando con sé qualità, convivialità e leggerezza. Ma non tutti i Proseccchi sono uguali. E dietro questo brand, che rende l'Italia del vino popolare a livello internazionale, si celano tante sfumature che partono dal territorio in primis, ma anche dalle singole cantine. Non stiamo parlando solo della macro-differenza territoriale che esiste fra il Prosecco Doc e il Docg, espressioni di due mondi che si tengono per mano per contiguità territoriale ma che si differenziano nel concetto, nelle vigne, oltre che nel disciplinare. Ma anche di progetti familiari, figli di studi, ricerche, desiderio di coniugare l'esperienza passata con il futuro.

E allora quel claim tanto amato da produttori, ristoratori e consumatori che privilegia un **vino “fresco, giovane e fruttato”**, per qualcuno può diventare un punto di partenza per **spingersi oltre**, per guardare a un vino sì conviviale ma profondo, lungamente affinato e complesso. Va in questa direzione *Ladaltempo* di **Ruggeri**, un Prosecco Valdobbiadene Docg per così dire *Luxury* che fa della complessità il suo biglietto da visita (45 euro è il prezzo di vendita nello spaccio di cantina). Un vino che si presenta come la più alta espressione del Valdobbiadene Docg, secondo Ruggeri, già dalla vigna: a partire dalla scelta delle parcelle dove nasce l'uva Glera, poste in posizione privilegiata sulle colline di Valdobbiadene, a Santo Stefano. Le uve sono vinificate a temperatura controllata e il vino riposa sul proprio lievito fino alla presa di spuma. In autoclave, il vino riposa sui lieviti per 60 mesi, secondo il cosiddetto Metodo Ruggeri. Lo spiega **Paolo Bisol**, figlio del fondatore della storica cantina trevigiana, oggi ambasciatore e portavoce della visione dell'azienda: “Questo processo eccezionalmente lungo rivela il valore intrinseco dell'attesa. Il voler aspettare il momento giusto senza doversi piegare alle scadenze. La Ruggeri comincia a fare spumante in autoclave negli anni Cinquanta con mio padre - racconta l'esperto - insieme con la stessa famiglia Ruggeri, cofondatrice dell'azienda. All'epoca c'erano solo 6 produttori che facevano questo lavoro fra cui la madre di tutte, Carpenè Malvolti, l'attuale Valdo e Bortolomiol, per citarne alcuni. Oggi quel progetto iniziale è evoluto: *Ladaltempo* è qualcosa di nuovo nella nostra zona, è frutto della vendemmia 2017, è rimasto in autoclave per 5 anni. Ruggeri ha sempre cercato di spingersi un po' oltre, alla ricerca dei limiti espressivi delle curve del nostro territorio”.

Un esempio? Nel 2004 la cantina ha iniziato a fare un extra brut e ha anche avviato progetto legato alle vecchie viti: “Abbiamo piante di tutte le età, di 75-90-100-110 anni, sono dei “momenti vegetali”: a volte piccoli alberi, altre volte riconosciamo le viti grazie alla memoria di chi le coltiva”, dice Bisol. Dieci anni dopo, inizia a farsi strada il progetto *Ladaltempo*. “Trae origine da esperimenti fatti con vendemmia 2014, uscita poi nel 2019 con un primo test. Poi è nato *Ladaltempo* numero 1, senza schemi prefissati, non si parte con l'idea di avviare un percorso preciso, lasciamo parlare il vino e il lavoro enologi”. L'orgoglio Valdobbiadene emerge con forza dalle parole di chi di quelle curva conosce ogni sfumatura: “Chi lavora qui ha la certezza che i vini che derivano da queste colline storiche possono dare qualcosa in più: è finito il tempo del fresco, giovane e fruttato - prosegue Bisol - Ora c'è l'entusiasmo di poter assaggiare vini che fanno 3-4-5 anni. Ci sono testimonianze storiche dell'ampelografo Girolamo Molon. (1860 - 1937) che attestano la presenza di vini nella nostra zona di almeno 3 anni di affinamento”. Una sfida che oggi torna nelle autoclavi di Ruggeri: “Vogliamo dimostrare che la parte migliore delle colline può dare un vino più complesso. Con un prezzo più alto, un posizionamento iniziale alto. Lo champagne parte altissimo e poi si abbassa. Noi abbiamo costi di gestione superiori, e dai terreni migliori possiamo tirare fuori vini importanti”.

Ma che sapore ha questo Prosecco luxury che ha riposato per 5 anni al buio delle autoclavi, con periodici rimontaggi, fino a vedere la luce quest'anno? L'enologo che ha contribuito alla creazione della prima edizione del progetto Ladaltempo è Andrea Canal. È lui che guida la degustazione.

La 2017 è stata un'annata siccitosa con temperature alte. “Ma in Prosecco - ricorda l'esperto - le precipitazioni sono state sufficienti, minori degli anni precedenti ma abbastanza per garantire una buona produzione di uva. Ciò ha portato una grande struttura che ha trasmesso al vino un grande carattere, le premesse ideali per fare un bell'esperimento sulla longevità del vino”. Inizia così a vedere la luce Ladaltempo: vinificazione in bianco, presa di spuma nell'inverno 2018; quindi 5 anni in autoclave con rimontaggi per tenere in sospensione i lieviti, il che rappresenta una naturale protezione al vino stesso e buon apporto di proteine, cosa che poi metterà le basi per una bella cremosità in bocca. Quanto allo zucchero, spiega l'enologo, siamo a 6 grammi litro, “una scelta libera senza vincoli iniziali”, precisa l'esperto.

Ed ecco che siamo pronti per la degustazione.

Il naso è ricco ed elegante: frutta bianca, albicocca disidratata, note floreali di gelsomino, the verde, camomilla e sfumature agrumate di pompelmo.

In bocca cremoso, corposo ma allo stesso tempo verticale, bella mineralità e sensazioni sapide che attivano una naturale salivazione

Man mano che si apre arrivano note più mature di frutta esotica, cipria e pasticceria.

Un vino che ha davanti sè almeno altri 5-6 anni di vita in bottiglia, che ha ancora strada davanti. Con in etichetta la meridiana, ponte fra tempo e territorio, simbolo che invita a rallentare, a non avere la fretta della gioventù ma lo slow motion dell'esperienza.

“È un vino non difficile ma che va capito - dice l'enologo - che se bevuto nel giusto contesto riempie di soddisfazioni. Vogliamo trasmettere il fatto che il Valdobbiadene nelle giuste zone può dare vino importante, che può evolvere e regalare sensazioni virtuose: esiste un Prosecco superiore importante e complesso che può dare sensazioni nuove che non sono mai state sperimentate prima”. Una sfida di territorio che guarda al futuro, ma tenendo ben salde le radici, come emerge dalle parole dell'esperto.

“Una parte del vigneto è nostra, ma abbiamo anche un'importante rete di conferitori - spiega Bisol - Ruggeri rimane l'unica cantina in zona a operare con un metodo tradizionale, il che significa che il prezzo dell'uva raccolta e vendemmia si fa sul momento, fra ottobre e novembre, quando incontriamo i conferitori, senza contratti scritti prima: manteniamo questa prassi che ci lega molto alla gente, in un indissolubile rapporto di fiducia”

Una sfida anche commerciale. Ladaltempo al ristorante può arrivare a costare 80-90 euro, solo 4500 bottiglie e 300 magnum.

Oltre che gastronomica. Un vino che fa il suo figurone con un uovo pochè, con baccalà mantecato o con piatti a base di pesce. Un vino seduttivo, non impegnativo, come lo definisce Bisol. Questa è l'uscita numero 1, ma ce ne saranno altre una prossima annata può essere la 2020 ma anche la 2016 - rivela l'enologo - certamente non uscirà tutti gli anni”. Una chicca di cantina pronta a sorprendere ancora e che ha l'ambizione di inaugurare un filone.