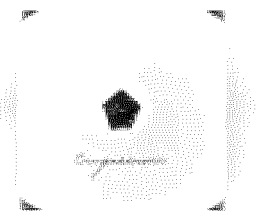




a cura di
Andrea Cuomo

La vite è una cosa meravigliosa

Da **Ruggeri** il Prosecco ha Cinqueanni



Hic sunt leones. Così si narra venisse scritto (ma gli storici non confermano) sulle mappe antiche quando il cartografo doveva indicare il punto in cui terminavano le nozioni geografiche disponibili all'epoca. Un po' come dire: da qui in poi a tuo rischio e pericolo.

E *hic sunt leones* è scritto sulla gabbietta che tiene fermo il tappo dell'ultimo vino nato in casa **Ruggeri**, una delle aziende di punta di Valdobbiadene, terra del migliore Prosecco. A indicare che si tratta di un vino che entra in territori inesplorati, e che può essere bevuto soltanto da chi è «mosso da autentica curiosità e vivo desiderio di scoperta», come dice Isabella Bisol, che dell'azienda è giovane e affascinante volto, nonché nipote di quel Giustino che ne è il fondatore, e a cui è dedicata una delle etichette «signature», la Giustino B, par l'appunto.

Ma torniamo al Cinqueanni, il neonato. Che, come dice il nome, è il primo Valdobbiadene che riposa mezzo decennio sui lieviti prima di essere posto in bottiglia, quattro dei cinque anni in autoclave. L'idea è venuta a Isabella e ai suoi collaboratori quan-

do si sono trovati davanti ai vini della vendemmia 2014, acidi e scalpitanti come quelli della memorabile annata 1995. Si è pensato così di mettere da parte una piccola quantità del prodotto frutto della parcella privilegiata del vigneto storico - una sorta di cru del cru - con alcune vigne centenarie, e di vinificarlo a parte, con una fermentazione ad hoc e poi il lungo riposo «attivo» dopo la presa di spuma. A primavera 2019 la sboccatura e la produzione di appena 4500 bottiglie. Il risultato è un metodo-classico-non-metodo-classico di grande eleganza, con una sapidità e un'eleganza decisamente inconsueta per un Prosecco. Un vino da tutto pasto, una scoperta, una chicca da cercare e comprare a tutti i costi.

