



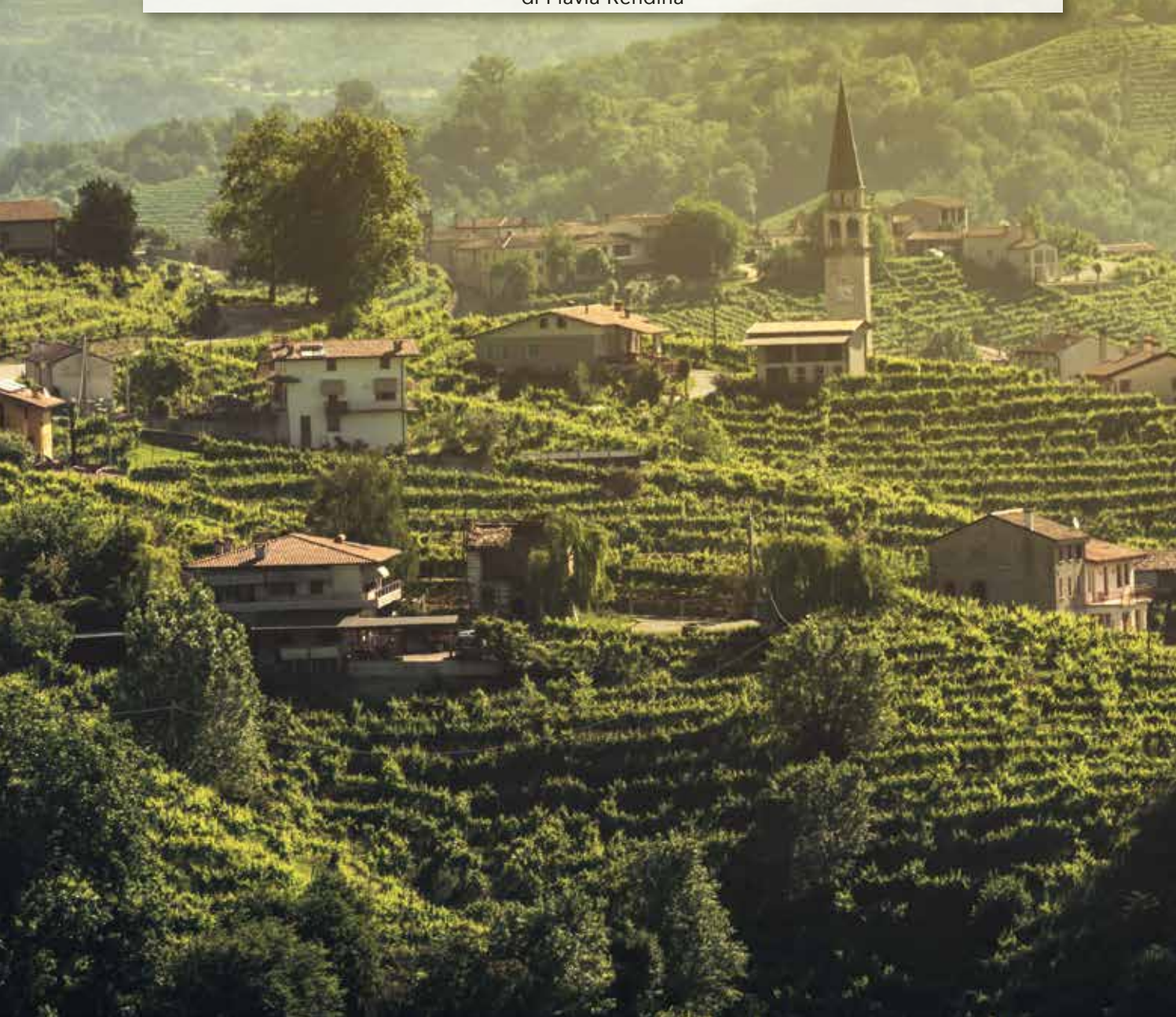


# RUGGERI, DOPPIA VERTICALE VECCHIE VITI E GIUSTINO B.

---

*Chi l'ha detto che il Prosecco Superiore è solo d'annata? Ruggeri ci dimostra che il Metodo Charmat più venduto al mondo può anche invecchiare, rispolverando una tradizione secolare*

di Flavia Rendina





“Giovane, fresco e fruttato” è l’idea che tutti abbiamo del Prosecco. Un vino spumante da aperitivo, da bere in modo disimpegnato e, soprattutto, in annata. Ma a Santo Stefano, uno dei vertici che compone il cosiddetto “pentagono d’oro” del Cartizze, cuore della **DOCG Consegliano-Valdobbiadene Prosecco** le cui colline sono state recentemente riconosciute Patrimonio dell’UNESCO, c’è un’azienda che non la pensa allo stesso modo. Nata nel 1950 per volontà di **Giustino Bisol** e del cugino **Luciano Ruggeri**, Cantina Ruggeri è oggi un “gigante” composto da 120 conferitori (molti dei quali legati all’azienda da oltre 60 anni) e guidato dal gruppo tedesco Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien che l’ha acquistata nel 2017. Nonostante ciò, la cantina conserva un volto familiare e rassicurante, qual è quello di **Stefan Nienaber**, membro del CDA, di origini tedesche ma che, con grande rispetto, in azienda si impegna a rivolgersi a tutti in italiano; e quali sono, soprattutto, quelli di **Paolo Bisol**, figlio del fondatore Giustino, e di sua figlia **Isabella**, rimasti nelle vesti di *brand ambassador* dopo la cessione della proprietà al gruppo.

I due, splendidamente legati, sono i tutori affettuosi di questo territorio tanto bello quanto fragile, che conoscono e custodiscono come se fosse il giardino di casa propria. Isabella si è persino dedicata alla stesura di un libro (*Herbarium*, ed. Ruggeri, 2017) in cui sono raccolte le 116 erbe spontanee presenti sulla collina del **Cartizze**, area del Superiore DOCG: una testimonianza di biodiversità in un paesaggio ormai caratterizzato dalla monocoltura del vitigno Glera, e un invito a mantenere una viticoltura accorta e rispettosa del territorio. Prerogativa di tale ricchezza vegetativa non è solo la composizione marnosa e marina dei suoli, ma anche l’elevata pendenza degli appezzamenti, in alcuni punti superiore al 70%, che, non permettendo l’utilizzo di macchinari, garantisce un **terreno soffice**, poco pressato e ricco di vita, presupposto essenziale per la produzione di uve di grande qualità e quindi di vini unici per complessità e longevità.

La riprova l’abbiamo avuta negli assaggi di una doppia verticale, che ci hanno portato indietro di ben vent’anni, in un viaggio a dir poco pionieristico per il mondo del Prosecco. Frutto della selezione accurata dei grappoli





di circa 2.500 viti di età compresa tra i 90 e i 110 anni è il **Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Vecchie Viti**, il primo spumante della sua categoria ad essere ottenuto unicamente da piante tanto antiche. Il **Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Giustino B.** è, invece, il modo in cui l'azienda ha voluto onorare la memoria del fondatore, creando un Metodo Charmat in grado di esprimersi bene anche fino a 6 anni dall'imbottigliamento. Legato a una tradizione in realtà molto antica di vinificazione del **Glera**, come testimoniato dal Molon a inizio Novecento e del Dalmasso negli anni '30, i quali celebrano i vini invecchiati di Valdobbiadene, da Ruggeri il prolungato contatto del mosto con i lieviti è stato reintrodotta in seguito ai progressi maturati in vigna e in cantina a partire dagli anni '90. L'estrema sintesi di queste scelte è nell'ultimo esperimento, invero particolarmente riuscito, del Valdobbiadene Prosecco Superiore invecchiato 5 anni sui lieviti. Uno spumante che sfida il tempo, orgogliosamente pensato da Paolo Bisol, col supporto dall'enologo **Fabio Roversi** e dall'agronomo **Gianluca Tognon**, a seguito della "strana" vendemmia 2014.

«Memore dei risultati della vendemmia 1995, molto simile alla 2014 per i livelli di acidità presenti nelle uve – racconta Bisol – ho proposto di tentare questo percorso, destinando le uve delle piante più antiche a una prova di invecchiamento. Non avevamo idea di quanto l'avremmo fatto maturare, ma oggi posso dire che siamo molto orgogliosi del risultato raggiunto». Dopo la vendemmia, avvenuta a fine settembre, il vino ha compiuto la prima fermentazione per essere poi messo in autoclave nella primavera 2015, dove è rimasto fino all'imbottigliamento avvenuto a marzo 2019. Il **Cinqueanni**, questo il nome dell'etichetta, è quindi uscito sul mercato a luglio, nel numero limitato di 4.500 bottiglie, e potrebbe rimanere un pezzo pressoché unico nella collezione di Ruggeri «almeno finché non arriverà un'altra annata con caratteristiche analoghe alla 2014», chiosa Bisol. Insomma, tra riscoperte e innovazioni, in casa Ruggeri la voglia di sperimentare non manca; ma quello che più colpisce rimane la capacità che hanno i suoi vini di "leggere" il territorio e l'annata, mostrandoci un'altra faccia del Prosecco, fatta anche di prospettive a lungo termine, valori familiari e di rispetto per la natura.



## La verticale storica

La verticale di Prosecco Superiore DOCG, ripartita per annata, annovera le degustazioni di 5 millesimi del Brut Vecchie Viti ed altrettanti dell'Extra Dry Giustino B., al quale si aggiunge anche un eccezionale assaggio dell'annata 1999. Per l'annata 2014 è proposto anche il Cinqueanni.

2017

*Annata nel complesso calda e seccata, anche se le precipitazioni sono giunte in maniera cadenzata e regolare. Locali episodi di grandine e gelo hanno ridotto le rese, per cui la vendemmia è stata poca ma buona, con acidità non elevate, ma con un importante estratto netto secco e ottimi profumi fruttati.*

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY GIUSTINO B. 2017

Alc. 11.3%  
Colore verdolino, con perlage sottile, persistente e spuma duratura. Al naso è fragrante e fruttato,

di fiori bianchi, pera, anche in gelatina, carambola e succo di mela verde. La bocca è tesa, dalla carbonica pungente, molto fresca e di nettante sapidità. Il finale è intenso, persistente, vivace e agrumato.

**VALUTAZIONE: 91**

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT VECCHIE VITI 2017

Alc. 11.37%  
Paglierino dai riflessi verdolini, con bollicina molto fine e persistente. Olfatto fragrante di erbe aromatiche, sensazioni salmastre, fiori bianchi, pera, una punta di limone e sensazioni appena tostate di nocciola. Sorso dalla carbonica voluminosa, fresco e tonico, lascia emergere in chiusura una viva sapidità, che dà persistenza e lunghezza.

**VALUTAZIONE: 89**

2016

*Annata caratterizzata da un andamento climatico vario e complesso, con alternanza di fasi calde e fresche, momenti di grande pioggia e periodi asciutti. Settembre è stato nella prima metà*

*molto caldo e seccato, sottoponendo le piante a un severo stress idrico; nella seconda metà sono invece arrivate le piogge, seguite da giornate asciutte e notti fresche che hanno favorito una completa maturazione. La vendemmia si rivela molto buona per quantità, con zuccheri molto elevati e acidità corretta.*

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY GIUSTINO B. 2016

Alc. 11%  
Paglierino con riflessi verdi, con bollicine e spuma abbondanti. Naso più compatto e "severo" del precedente, con più evidenti toni "verdi" di ginestra, erbe e foglia di fico, seguiti da fiori bianchi, mandorla e note salmastre; al margine, anche un'elegante sensazione tostata. La dinamicità caratterizza il sorso, agile, dalla sapidità pungente e decisa, con un gradevole e persistente finale di nocciola.

**VALUTAZIONE: 92**

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT VECCHIE VITI 2016





Alc. 11%

Giallo paglierino con tenue riflesso verde. *Perlage* sottile. Ha naso rotondo e gentile, dai toni di fiori di bianchi essiccati, mandorla e pera abate, avvolte da una fine sensazione quasi idrocarburica. Sorso di buon volume gustativo, più disteso del precedente, si allarga in un morbido e persistente finale di pera e nocciola. Elegante e cremoso.

**VALUTAZIONE: 93**

2015

*Ad un andamento fenologico inizialmente regolare, ha fatto seguito una vendemmia precoce, causata da una delle estati più calde di sempre. Iniziata il 30 agosto, la vendemmia ha portato buoni risultati, con zuccheri molto alti e acidità, seppur contenuta, comunque preservata dal costante salto termico notte-giorno. La quantità nel complesso è stata piuttosto scarsa e ha evidenziato in modo drammatico la differenza tra i vigneti storici, che non sono mai andati in sofferenza e hanno prodotto uve fantastiche, e quelli piantati negli ultimi vent'anni per scopi commerciali.*

**VALDOBBIADENE  
PROSECCO  
SUPERIORE  
DOCG EXTRA DRY  
GIUSTINO B. 2015**

Alc. 11%  
Colore tra il paglierino e il verdolino, con *perlage* sottile e persistente. Riprende all'olfatto le sensazioni erbacee del precedente, con evidenti erbe aromatiche, fico e mandorla, in un insieme elegante. Bocca in linea, composta, con carbonica ben dosata, meno ingombrante delle altre annate, e sapidità decisa. Ha finale asciutto e di mandorla. Pronto.

**VALUTAZIONE: 92**

**VALDOBBIADENE  
PROSECCO  
SUPERIORE DOCG  
BRUT VECCHIE  
VITI 2015**

Alc. 11%  
Paglierino intenso con riflesso verdolino. Impatto olfattivo più fruttato, con note di pera e mandorla, accompagnate da fiori bianchi maturi e lievii idrocarburi. La bocca è tesa e verticale, con acidità ancora palese e netto congedo sapido. Retrolfatto di fiori e nocciola.

**VALUTAZIONE: 90**

2014

*Annata dall'andamento climatico bipolare, con un inizio piuttosto caldo, che ha anticipato le fasi fenologiche fino alla fioritura, e un seguito fresco e piovoso, ma con buone escursioni termiche. La vendemmia alla fine si è svolta regolarmente nella seconda metà di settembre, con buona qualità dell'uva, zuccheri piuttosto bassi e acidità elevata, soprattutto di malico, ma rese un po' più basse della media.*

**VALDOBBIADENE  
PROSECCO  
SUPERIORE  
DOCG EXTRA DRY  
GIUSTINO B. 2014**

Alc. 11%  
Oro con riflessi verdi. Bollicina sottilissima ed evanescente. Ha olfatto decisamente più solare e maturo, con nette note di pesca gialla, ananas e altra frutta tropicale, quindi fiori dolci (camomilla e tiglio), miele e un tocco di crema alla vaniglia. Coerente l'assaggio, morbido e cremoso, dalla carbonica gentile e dalla sapidità delicata, ma con ancor viva freschezza. Finale vanigliato e rotondo, da vino di struttura.

**VALUTAZIONE: 91**



**VALDOBBIADENE  
PROSECCO  
SUPERIORE DOCG  
BRUT VECCHIE  
VITI 2014**

ALC. 11%

Giallo paglierino, con bollicina fine e duratura. Ha olfatto ricco e complesso, segnato da esuberanti sensazioni floreali di tiglio, margherita e miele millefiori, avvolte da più vivaci toni di agrumi (pompelmo), mela, pera e rosa selvatica. Coerente all'assaggio, fresco, sapido e dalla carbonica sottile, con intensi e persistenti ritorni di rosa e mandorla dolce. Una entusiasmante combinazione di complessità e freschezza.

**VALUTAZIONE: 94**

**VALDOBBIADENE  
PROSECCO  
SUPERIORE DOCG  
BRUT CINQUEANNI  
2014**

ALC. 12%

Paglierino brillante, con *perlage* sottile ed evanescente. Fine ed elegante il naso, vivacizzato da un tocco pungente di limone, fiori di magnolia e pesca bianca, quindi fiori gialli e crosta di pane; esce poi il territorio, con erbe di campo e toni marnosi. Di vibrante freschezza al palato, si distingue per l'eleganza della carbonica, affusolata e carezzevole, che accompagna verso un finale sapido, pulito, armonico e di ottima persistenza. Retrolfatto agrumato e beva irresistibile.

**VALUTAZIONE: 95**

2008

*Annata sostanzialmente fresca e piovosa. Ad un freddo inverno è seguita una mite primavera, ma la vera nota dominante è stata la frequenza e l'abbondanza delle piogge da aprile a luglio (cattiva allegagione). Numerosi episodi di grandine. Poi ci sono stati un agosto caldo e secco ed un settembre buono. La quantità d'uva è stata scarsa con rese molto basse. Nell'uva si sono riscontrati un'acidità elevata, un buon tenore di acido malico e zuccheri piuttosto bassi.*

**VALDOBBIADENE  
PROSECCO  
SUPERIORE  
DOCG EXTRA DRY  
GIUSTINO B. 2008**

ALC. 11,5%

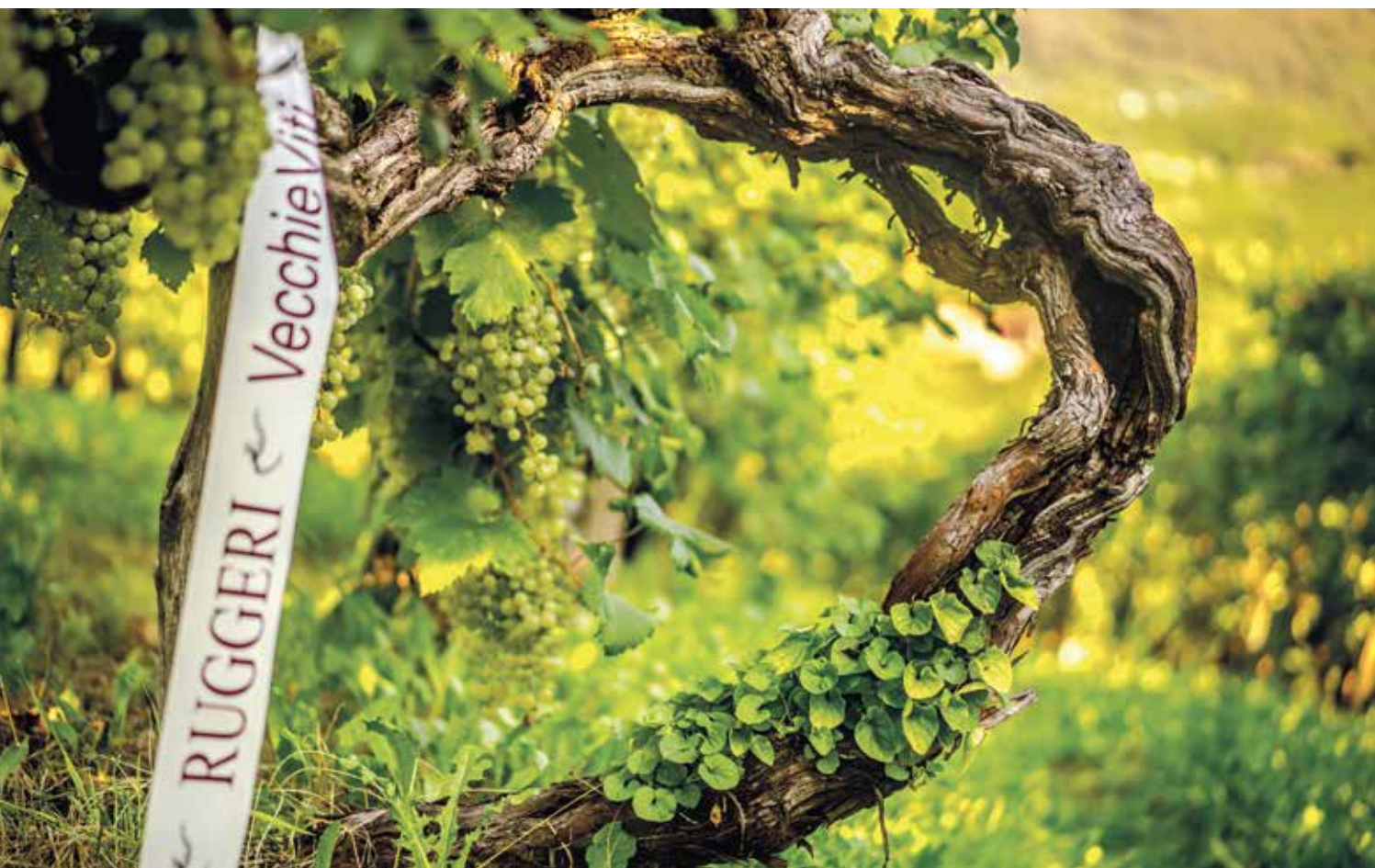
Oro vivo e intenso nel calice, con carbonica finissima ma presente. Naso maturo e incentrato su toni "gialli" e lievemente ossidativi di camomilla, nocciola e crema. Bocca un po' compassata, appena appesantita da una sensazione quasi dolce, comunque bilanciata dal finale ammandorlato.

**VALUTAZIONE: 87**

**VALDOBBIADENE  
PROSECCO  
SUPERIORE DOCG  
BRUT VECCHIE  
VITI 2008**

ALC. 12%

Quasi oro nel calice. Ha olfatto maturo ed evoluto di crema pasticceria, mandorla, nocciola, caramella Rossana, alchermes e



fiori di tiglio appassiti. Di bel volume l'assaggio, dalle rispondenti note di pasticceria, ravvivato da un'acidità ancora scattante e fresca. Finale coerente e molto piacevole, da vino complesso.

**VALUTAZIONE: 91**

Decisamente più viva la bocca, strutturata, morbida e intensa, con un'acidità ancora vibrante e rinfrescante. Un vino molto complesso, di sorprendente vigore gustativo per i suoi vent'anni d'età, da bere a tutto pasto.

**VALUTAZIONE: 92**

1999

*Annata caratterizzata da un inverno freddo seguito da un notevole rialzo termico in primavera, anche se germogliamento e fioritura hanno avuto cadenza regolare. Numerosi gli episodi di grandine, che hanno comportato una riduzione della produzione di circa il 7-8 % nell'intera area dell'attuale DOCG. Nonostante le piogge estive, le uve sono state vendemmiate in perfetta sanità, con gradazioni zuccherine contenute, buoni profumi e ottima acidità naturale.*

**VALDOBBIADENE  
PROSECCO  
SUPERIORE  
DOCG EXTRA DRY  
GIUSTINO B. 1999**

Alc. 11,5%

Oro intenso alla vista. Carbonica pressoché del tutto svanita. Evoluto all'olfatto, dai toni maturi che rimandano alla frutta secca macerata in alcol, al tabacco e alla mandorla tostata.

**CANTINA RUGGERI**

Via Pra Fontana, 4  
31049  
Valdobbiadene TV  
Tel. 0423 9092  
ruggeri@ruggeri.it  
ruggeri.it

