

EVENTI E CULTURA / GOURMET

## Ruggeri, quando il Prosecco regge con eleganza l'inedere del tempo

### Viaggio alla scoperta del Valdobbiadene Superiore docg

29 ottobre 2021

#### ANDREA RADIC

Fu **Giustino Bisol** a fondare nel 1950 a Valdobbiadene (TV) la cantina di famiglia in società con il cugino **Luciano Ruggeri**. Erano tempi duri, una terra povera e quando Luciano si allontana, Giustino decide di proseguire da solo, quel sogno di produrre **vino** in un luogo che oggi è nel centro della denominazione **Prosecco di Valdobbiadene Superiore docg**.

Sono due le caratteristiche peculiari del **territorio**: la prima le colline ripide, bellissime, un ambiente ideale per far crescere la **Glera**, il vitigno da cui viene il Prosecco. La seconda il lavoro interamente fatto a mano, da tagliare l'erba a vendemmia. Lavoro lungo e difficile, ma ripagato dalla **qualità dell'uva**. Un'uva capace, quando lavorata con passione e tecnica di dare molto e raggiunger risultati quasi inimmaginabili. Oggi alla guida dell'azienda troviamo **Paolo Bisol** e la figlia **Isabella** che hanno scelto di dimostrare la forza del **Prosecco** e la continuità con la passione del nonno **Giustino**, attraverso una degustazione verticale di **vecchie annate** proprio di "**Giustino B.**" L'etichetta, prodotta per la prima volta nel 1979 è dedicata al fondatore, prodotta con le uve di soli cinque selezionati vigneti.

**Ascolta l'intervista a Isabella e Paolo Bisol:**

0:00 / 14:12



La **degustazione verticale** con annate fino al 2009, si è svolta a Milano presso il ristorante dello chef **Daniel Canzian**, le cui origini venete si sono dimostrate perfetto elemento di unione tra i **vini** e i **piatti**. Quasi una dimostrazione pratica di quanto il **Prosecco di Valdobbiadene Superiore Docg**, non rappresenta solo quel vino “Giovane, fresco e fruttato - afferma **Paolo** - che tutti conoscono, ma è anche in grado di reggere con carattere il passare degli anni”. Molto sta nella **lavorazione delle uve**, nella cura del lavoro in campagna, un impegno che richiede dalle 300 alle 800 ore di lavoro per ettaro.



“Noi abbiamo una mentalità vecchio stile e consideriamo l'assemblaggio come momento fondamentale - prosegue **Bisol** - nel lavoro di cantina, che viene seguito dal nostro enologo Fabio Roversi”. Altro elemento importante nella resa di qualità, è l'**età delle viti**, alcune superano i cinquant'anni, hanno radici profonde, producono o meno, ma la qualità è altissima. **Paolo Bisol**, la cui forza innovatrice non si placa mai, ha portato a Milano anche il suo “**Cinqueanni**”, un Valdobbiadene che viene imbottigliato dopo aver riposato all'interno dell'autoclave per ben 46 mesi. “Evoluto in autoclave per diversi anni - commenta Isabella **Bisol** - da un'idea di mio papà Paolo, siamo stati i



Inoltre in abbinamento al menu ecco il **“Vecchie Viti”**, Prosecco Superiore Docg che nasce dalla scelta di circa 2500 viti di età compresa tra i 90 e i 110 anni e il **Cartizze**, un “cru” che proviene da una sola piccola area collinare di straordinaria bellezza. Ricordiamo che le **colline del Prosecco** sono patrimonio dell’**Unesco**. Un piccolo patrimonio o anche l’abbinamento tra il Vecchie Viti e la notevolissima “Faraona alla veneta ripiena di Pescatrice, servita arrosto, accompagnata dalle sfumature di ortaggi della stagione” dello chef **Daniel Canzian**.



Dalla **degustazione verticale**, ecco le note del 2020 la più giovane e del 2009, la più vecchia. Tra di esse le 2017,2015,2014.

**2020:**

Da poco in bottiglia. Al naso è piacevole e fresco, di carattere fruttato preciso, per nulla vago. Al palato una bollicina morbida e cremosa riprende la declinazione del bouquet olfattivo con un'interessante punta sapida.

**2009:**

Naso complesso e aromatico, pieno, vasto e ricco. Al palato mantiene intenso il carattere, meno presente la freschezza e la forza della bollicina, che in parte si è spenta. Ma nel complesso la rotonda, vellutata eleganza è ben presente.



Gusta&Degusta

## Articoli correlati



EVENTI E CULTURA / **GOURMET**

### **L'autunno de "I Germogli": la cooperativa sociale al mercato agricolo di Milano**

05 novembre 2021



EVENTI E CULTURA / **GO**

### **"Lo chiamava 1970 magnum brindare ai 50**

02 novembre 2021

