



SPIRITO di VINO





dimostrare l'affidabilità dei suoi vini, puntando sulla scelta dei viticoltori con le migliori uve della zona con cui ha stabilito un rapporto di reciproca stima e fiducia (in azienda vige ancora il «conferimento sull'onore» basato sul migliore risultato alla vendemmia, con prezzo stabilito a fine vendemmia). Una rete di oltre 100 conferitori, tutti personalmente conosciuti da Paolo Bisol, che dirige la Maison dal 1985, affiancato in questi ultimi anni dai figli Isabella e Giustino. Paolo ha una profonda conoscenza del territorio e un amore per le viti anche centenarie che punteggiano queste colline dalle pendici ripide, conquistate centimetro per centimetro dai viticoltori creando un paesaggio unico, la cui bellezza è testimoniata dalla volontà di candidare l'area a Patrimonio dell'umanità (Unesco).

Da queste viti secolari ha tratto per passione un vino, il Vecchie Viti, che è un'espressione della memoria storica del territorio. I Bisol possiedono un piccolo vigneto di Cartizze e, dal 2000, 13 ettari divisi tra la zona del Montello e quella di Nervesa (da segnalare il recupero di un antico vitigno a bacca rossa, la Recantina, qui impiantato). Da Ruggeri si lavora considerando il minimo dettaglio e quindi anche la cantina, dagli ampi spazi, è perfettamente attrezzata a gestire in tempi brevi grandi quantitativi, garantendo la separazione delle varie provenienze, grazie alle due linee di ricevimento completamente indipendenti. Ma ora è tempo di assaggiare insieme i frutti del lavoro di quest'azienda con una verticale di Giustino B., nato nel 1996 per festeggiare i 50 anni di lavoro nel mondo del vino di Giustino Bisol. «Rappresenta l'espressione più

## Nacque nel 1996 per festeggiare i 50 anni nel vino di Giustino Bisol

viva della nostra esperienza, della nostra volontà di ricercare il meglio, della nostra passione per l'uva Prosecco», spiega Paolo Bisol. Con il desiderio di confrontarsi nel percorso conoscitivo del Prosecco in un arco comparativo di 14 anni, i Bisol hanno organizzato un'interessante degustazione di sei annate, presentandole con la collaborazione di Nicola Frasson della guida *Vini d'Italia* Gambero Rosso al ristorante La Montecchia di Selvazano Dentro. Ci hanno stupiti, dimostrando l'incredibile capacità di invecchiamento di questo vitigno, che può resistere anni se le uve sono ben selezionate e lavorate in modo appropriato, riuscendo a raggiungere un risultato che rispecchia il territorio e il millesimo e non necessariamente la tecnica di produzione. Le sue caratteristiche di piacevolezza e di pronto appeal possono evolversi bene in una maturità appagante. Vanno sottolineati alcuni tratti in comune delle bottiglie di Giustino B., extra dry di sole uve Glera. Una scia sapida, più o meno incisiva, ma pressoché costante in tutte le interpretazioni. Una didattica testimonianza nel bicchiere delle singole annate sul campo: la lettura è di facile e immediato riscontro, in virtù della lievità del vitigno. Una naturale agilità che unisce l'ottima qualità al grande potenziale espressivo del territorio.

**Giustino B. 2010:** fresco e delicato, godibile nell'espressione netta del varietale (di matrice floreale) e nella fragrante immediatezza. Slanciato e vitale, rivela una felice coesione al palato, con l'inizio di composta cremosità e un allungo di rinfrescante salinità. **2008:** al naso lento e reticente, si rivela con gradualità, per definirsi con toni rotondi e femminei. Convincente nel suo profilo docile e scorrevole, nel suo sviluppo garbato e modulato che termina in vivace morbidezza. **2005:** l'impatto alle mucose non è avvincente, note eteree si insinuano fra le pieghe fruttate. In bocca prevalgono le sensazioni mielose, pur chiudendo aggraziato. La consueta vividezza si spegne un po', lasciando spazio a una certa stanchezza, anche se si mantiene a un livello di onesta beva. **2004:** il migliore bicchiere fra i sei presentati. Perlage consistente in una veste cristallina, al naso è caratterizzato da una sapidità importante ma ben intessuta nella trama. Un'interpretazione impeccabile che unisce eleganza e naturalezza sotto il segno della grazia espressiva. **2003:** fisionomia più lineare, autentico nel comunicare le caratteristiche di un'annata particolare. Un po' unidimensionale nello sviluppo al palato, ma sostanzialmente equilibrato. **1999:** stupefacente nella sua capacità evolutiva, una vera scoperta. Brio ancora pressoché intatto, presenta una gamma aromatica invitante e una bocca di avvolgente cremosità. Palato di fine eleganza, si svela suadente e armonico. 🍷

### Ruggeri & C.

via Prà Fontana 4 - Valdobbiadene (Treviso)  
Tel. 0423.9092 - [www.ruggeri.it](http://www.ruggeri.it)

In alto, da sinistra, le bottiglie di Giustino B., extra dry di sole uve Glera, protagoniste delle verticali; Giustino Bisol, Nicola Frasson, Isabella Bisol e Paolo Bisol. Il Prosecco si vendemmia tardi, in ottobre, ed è sempre accompagnato da piccole quantità di uva Verdisa e Perera, ugualmente presenti nel vigneto e importanti rispettivamente per l'acidità e i profumi.

# Voce autentica di Valdobbiadene

La cantina Ruggeri, una delle storiche aziende che hanno contribuito alla fama del Prosecco, si svela in una verticale di Giustino B., extra dry di sole uve Glera

di *Alessandra Piubello*

Leggiadro Prosecco. Volteggia danzando in punta di piedi nella sua spontanea morbidezza. Tacciato di inconsistenza, non meritevole di far parte del privilegiato olimpo dei vini colti. Eppure, amato e diffuso al punto di essere il simbolo delle bollicine italiane nel mondo. Ma qual è il suo territorio, quale la storia del suo successo, quale la testimonianza di una delle aziende più rappresentative della zona più vocata? Seguite la scia di queste impalpabili bollicine, alla fine arriveremo a degustarle insieme...

Le colline, ricamate dai vigneti, che da Conegliano si estendono verso Valdobbiadene, sono formate per lo più da marne giallo-azzurrognole, accompagnate da arenarie cineree e cerulee, con una composizione fisico-chimica adatta a trasmettere alle uve profumi netti e caratteristici. Siamo in una terra di acque nobili e sacre, modellate dall'antico ghiacciaio del Piave, dall'epico fiume e dai corsi d'acqua che a esso si congiungono dalle colline moreniche mirabilmente disegnate ad anfiteatro. Testimonianze di autori latini confermano che la vite si coltivava qui già più di 2mila anni orsono. Il Prosecco (la sua origine è addirittura precedente alla colonizzazione dei Romani) giunge dal Carso triestino alle colline di Conegliano molto probabilmente a fine '700.

Questa data ufficiale fissata dagli studiosi è più virtuale che reale, considerando che la sua presenza in loco pare essere già effettiva ai primi del '700. Da allora la fama di questo vino garbato è cresciuta a tal guisa da diventare l'italiano più conosciuto al mondo.

Numeri che parlano chiaro: 65.757.000 di bottiglie prodotte, un incremento in volumi e valore del 40% dal 2003 a oggi e un giro d'affari che nel 2010 è stato di 400 milioni di euro. L'acclamato successo nasconde l'insidia dell'omologazione, di scelte programmatiche basate più sui guadagni che sulla qualità e di possibili scorciatoie nell'utilizzo di vitigni non previsti dal disciplinare. I fattori che hanno creato il fenomeno Prosecco vanno cercati anche indietro nel tempo, nella storia degli uomini del territorio, da Marco Giulio Balbi Valier ad Antonio Carpenè. L'intuizione di quest'ultimo di fondare la scuola di viticoltura ed enologia a Conegliano nel 1876 contribuì al miglioramento della viticoltura e dell'enologia. Successivamente, a opera dei professori Giusti e Dalmasso, nacque nel 1973 la Stazione sperimentale di viticoltura ed enologia, unica nel suo genere in Italia. Due istituzioni che portarono il comprensorio Conegliano Valdobbiadene (attualmente il più importante distretto enologico italiano specializzato nella

produzione di Spumante con metodo Charmat) a esprimere al meglio le sue potenzialità, ulteriormente accresciute nel 1962 con la nascita del Consorzio per la tutela del vino Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, che testimonia il passaggio nell'agosto del 2009, dopo 40 anni di Doc, a Docg. Così, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco, ottenuto da uve Glera (nome ufficiale che sostituisce il termine Prosecco, oggi sinonimo di territorio) ed eventualmente da un piccolo contributo di altri vitigni a bacca bianca (Chardonnay, Verdiso, Pinot grigio, bianco e nero, Bianchetta trevigiana e Perera), può essere prodotto in 15 comuni della provincia di Treviso posti sulla sinistra idrografica del fiume Piave.

Il Prosecco più buono? L'espressione migliore esce fra le marne calcaree di Valdobbiadene e i depositi alluvionali di Conegliano. Ne sanno ben qualcosa i Bisol, proprietari dell'azienda Ruggeri di Valdobbiadene, che con costanza e professionalità hanno perseverato sulla strada della qualità dando una voce autentica al territorio valdobbiadene, confermandosi come una delle cantine storiche che ha seriamente contribuito alla fama del Prosecco (pur producendo un milione di bottiglie). In questi 61 anni dalla fondazione a opera di Giustino Bisol, l'azienda ha saputo

La cantina Ruggeri è stata fondata nel 1950 da Giustino Bisol, la cui famiglia vanta una secolare tradizione nonché profonde radici nella cultura vitivinicola del territorio di Valdobbiadene. Dal 2000 i Bisol hanno ripreso la tradizione familiare. Attualmente l'azienda, denominata Aletheia, comprende 23 ettari, 13 dei quali vitati. Possiede anche un piccolo vigneto di Cartizze.