

Cinquanta vendemmie dedicate al padre

di *Alessandra Piubello*

L'anima del Prosecco catturata in bottiglia. Per diciotto volte. Maggiorene oramai, koinè enoica riconosciuta. La sua prima volta, nel 1996, per un rituale celebrativo. Porta un nome, in etichetta: Giustino B. Una storia da ricordare. Che si ricollega al patriarca, uomo talmente giusto, di nome e di fatto, che fu eroico: decorato con medaglia al valore per aver salvato i suoi compagni. Il figlio Paolo Bisol, subentrato con passione al cambio generazionale, gli dedica in occasione delle sue prime 50 vendemmie questo vino che nel tempo avrà molti onori. Le uve, raccolte nel triangolo d'oro enologico del Valdobbiadene, fra San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, fruttificano su vigne che raggiungono anche i cent'anni di età. Le colline, ricamate dai vigneti, 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.

I Bisol, proprietari dell'azienda Ruggeri di Valdobbiadene, hanno perseverato con costanza e professionalità sulla strada della qualità dando una voce autentica al territorio valdobbiadense, confermandosi come una delle cantine storiche che ha seriamente contribuito alla fama del Prosecco. In

questi 64 anni dalla fondazione a opera di Giustino Bisol, l'azienda ha saputo dimostrare l'affidabilità dei suoi vini, puntando sulla scelta dei viticoltori con le migliori uve della zona con i quali 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 tra ottobre e novembre). Una rete di 110 conferitori, alcuni storici altri più recenti, ma tutti personalmente conosciuti da Paolo Bisol, che dirige la Maison dal 1989, 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).

I Bisol possiedono un piccolo vigneto di Cartizze e, dal 2000, 12 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. «Il Giustino B. rappresenta l'espressione più viva della nostra esperienza, della nostra volontà di ricercare il meglio, della nostra passio-



Sopra, Paolo Bisol tra i figli Giustino e Isabella, tutti coinvolti nella gestione dell'azienda Ruggeri fondata nel 1950 da Giustino Bisol, la cui famiglia vanta una secolare tradizione nonché profonde radici nella cultura vitivinicola del territorio di Valdobbiadene. La cantina nasce per valorizzare, mediante la spumantizzazione, i vini Prosecco Superiore e Cartizze.



ne per l'uva Glera», spiega Paolo Bisol. «Ogni anno, con l'aiuto del nostro agronomo Gianluca Tognon, scegliamo i vigneti migliori a seconda dell'andamento climatico».

La prova è nel bicchiere. Chi afferma che il Prosecco è solo un vino da bere fresco e giovane si sbaglia completamente. L'enologo Fabio Roversi (presente in azienda da 25 anni, una delle numerose testimonianze che attesta che quest'azienda seria tessa dei veri rapporti fiduciari) ha dimostrato l'incredibile capacità di invecchiamento di questo vitigno. La degustazione in cantina Ruggeri è stata una conferma che il Prosecco 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, adatte a un consumo spensierato e immediato, specchio della nostra società, possono evolversi straordinariamente bene in una maturità appagante.

Prima di entrare più nel dettaglio di ogni singola annata della degustazione, 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. Ma anche una didattica testimonianza nel bicchiere delle singole annate sul campo: la lettura è di facile riscontro, in virtù della lievità del vitigno. E una naturale agilità che unisce l'ottima qualità al grande potenziale espressivo del territorio.

Bisol conosce personalmente ognuno dei 110 conferitori



Oltre a un piccolo vigneto di Cartize, dal 2000 i Bisol possiedono 12 ettari tra la zona del Montello e quella di Nervesa (sopra): qui è stato recuperato anche un antico vitigno a bacca rossa, la Recantina. In alto, le sette bottiglie degustate di Giustino B., che prende il meglio dai vigneti migliori di Glera a seconda dell'andamento climatico dell'anno (www.ruggeri.it).

Giustino B. 2009 ☞ Al naso si rivela con gradualità, per definirsi con toni rotondi e femminili. Convincente nel suo profilo elegante e fine, nel suo sviluppo garbato e modulato che termina in vivace morbidezza. **90**

Giustino B. 1998 ☞ Note di liquirizia, nocciola e miele d'acacia valorizzate da un'incredibile sapidità. Complesso ed intimo, dal sorso ancora vivo e intrigante. **89**

Giustino B. 2010 ☞ Perlage consistente in una veste cristallina, al naso una sapidità importante ma ben intessuta nella trama. Interpretazione impeccabile che unisce eleganza e naturalezza sotto il segno della grazia espressiva. **89**

Giustino B. 2011 ☞ Leggiadria aromatica, tratteggiata da fiori e frutto bianco, con profondità minerali. Dinamico e intenso nello sviluppo gustativo, unisce freschezza ed equilibrio. **89**

Giustino B. 1996 ☞ 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. Un'emozione da condividere. **88**

Giustino B. 2008 ☞ Fruttato ricco e maturo, con note iodate. Incisivo e vibrante, rivela una felice coesione al palato, con l'inizio di composta cremosità e un allungo di rinfrescante salinità. **88**

Giustino B. 2012 ☞ Floreale con note di fiori d'acacia, gelsomino e un tocco di salvia selvatica. Fresco e delicato, godibile nell'espressione netta del varietale e nella fragrante immediatezza. Slanciato e vitale, al palato mitiga dolcezza con freschezza acida, donando un sorso lungo. **88** 🍷