

BLUARTE

Le Colture: i gesti, il territorio, il Prosecco

Le Colture. Vigneti che circondano l’Azienda e vigneti dislocati tra i comuni di Conegliano e Valdobbiadene per vini capaci di esprimere tutte le caratteristiche del territorio in una composizione armoniosa che disegna l’anima della famiglia Ruggeri.

di Antonella Iozzo



S.Stefano di Valdobbiadene (TV) - Intermezzo mediterraneo con il prosecco nel cuore. Un gioco di pieni e di vuoti, alta collina, ripide pendici e morbide curve che abbracciano il paesaggio di Conegliano e Valdobbiadene. In questo suggestivo panorama densamente abitato da vitigni si trova l’Azienda Le Colture dei [fratelli Ruggeri](#), il valore della tradizione, l’efficienza dell’innovazione.

Una struttura colonica che assomma tanti ricordi e che intreccia la trama di una storica che coniuga passione, amore per la terra e famiglia. Una storia nelle corde aromatiche del prosecco che si lascia raccontare protraendosi tra la sua musicalità, ricca di suggestioni continue e diverse, e la costante ricerca verso la qualità.

Quarantacinque ettari di superficie vitata si srotolano in una composizione armoniosa che disegna l’anima della famiglia Ruggeri. Ogni vigneto trattiene la memoria, la sapienza, i ritmi del tempo, mentre gesti di mani sicure ed esperte ne preservano le infinite peculiarità. Sono gesti carichi di tradizione, sono mani dalle quali rinasce il sapore autentico di questa terra, solo così l’arte della vite diviene poesia del prosecco.

Vigneti, quindi, che circondano l’Azienda e vigneti dislocati tra i comuni di Conegliano e Valdobbiadene per vini capaci di esprimere tutte le caratteristiche del territorio. Diversità di suoli, di pendenze, di esposizione conferiscono sfumature organolettiche differenti, complessità di elementi che rendono ogni vino unico e diverso, come per dire le mille sfaccettature di un territorio, dall’ampia varietà geologica, in etichette che raccontano l’uomo, la sua storia e quella della zona d’origine, firmate Le Colture.



Dalle vigne alla commercializzazione, ogni passaggio è un atto d’amore verso la natura e il suo frutto, è rispetto per l’ambiente e creazione enologica che richiama professionalità e competenza nelle varie fasi della vinificazione fino alla spumantizzazione con Metodo Italiano in autoclave, regole precise, cura meticolosa, esperienza, nell’aggiunta di

zucchero e lieviti . Giuste proporzioni capaci di mantenere inalterate gli aromi varietali delle uve e traghettare l'Azienda sul podio della qualità.

Al centro della scena gli spumanti: Cartizze, Cruner, Pianer, Fagher, Rosè. Tutti ritratti autoctoni, tutti scolpiti nella loro fluida essenza dal carattere dominante del vitigno d'eccellenza il Glera presente con un minimo dell'85%.



Forte, robusto e vigoroso rinsalda le note fresche e leggere delle altre uve in una vibrazione mutevole e vivace che forma le tre varietà. Il piacere inizia il suo percorso in un infinito che rilancia il sensitive Dry, il Brut e l'Extra Dry. La vivacità delle bollicine, l'intensità del colore, il diverso grafo zuccherino siglano le tre diverse suite. Quasi pagine musicali da degustare nel respiro pieno di una sola consapevolezza: produrre vino significa produrre cultura. Una piacevole conferma, infatti, ci viene regalata dal Valdobbiadene Spumante D.O.C.G. Cartizze . Il Cartizze, una

piccola area tra le colline più scoscese di S. Stefano e Saccol, una tavolozza di terre arenarie, argilla e marne, materica entità di Prosecco che trionfa nelle sue tonalità, nella sua freschezza, nella sapidità e nei profumi che inebriano i sensi con scie di frutta bianca, albicocca e pesca per poi disegnare una nuvola eterea nell'orizzonte delle nostre sensazioni più segrete, prima di congedarsi sulle note fragranti di fiori di agrumi e rosa.

Prosecco Superiore un linguaggio giovane, intenso e carico di storia, un linguaggio capace di creare note d'atmosfera che riescono a far risplendere la lunga e appassionante storia racchiusa nel cuore di Valdobbiadene.

Per l'Azienda Le Colture la tradizione richiama la memoria, la poesia ricama i gesti del vignaiolo, il pensiero viaggia nei luoghi del sapere antico. Se queste verità incontrano lo spirito del luogo le uve Glera non possono che regalarci il Prosecco Frizzante Mas, asciutto e leggero, con tipica legatura del tappo a spago, ancor oggi effettuata manualmente. L'inizio della tradizione in un vino come simbolo di vissuto, di momenti che avanzano nella storia futura, una storia appunto fatta di terreni e vitigni.



I fratelli Ruggeri continuano a dispensare emozioni che si tingono di rosso con Salera Colli di Conegliano Rosso D.O.C. Sono i vigneti situati a Rua di Feletto, a ridefinire la bellezza ruvida e corposa di questo vino nato da un taglio sapiente di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot. Un'eleganza strutturata, avvolgente e morbida controcanto ideale per piatti che ne esaltano la profondità. La stessa, se non ancora più intensa, la ritroviamo in Prime Gemme Cabernet Colli Trevigiani I.G.T., da uve Cabernet Sauvignon e uve Cabernet Franc, è pura passione che rispecchia le sue radici, la vendemmia, infatti, è fatta a mano ai primi di ottobre. Sensualità in bottiglie che evocano il fascino di un paesaggio foriero, concept che unisce territorio, qualità, coesione sociale e al contempo richiamano l'emozione di viverla.



Desiderio possibile grazie anche all'agriturismo Prime Gemme poco distante dall'Azienda nell'area compresa tra il Piave e i colli del Montello. Buon gusto e immaginazione hanno guidato il restauro di questo casale del 1925. È come se il tempo sopito nella fascinazione della dimora si risvegliasse rivelando appieno la volontà eclettica e l'istinto cordiale della famiglia Ruggeri. È una dimora che risplende di ospitalità e cortesia nell'incanto della natura, forte predominanza di bianco e un segno

poetico mai invasivo rimodellano gli spazi interni. Il paesaggio circostante sembra essere il tessuto emozionale di un soggiorno che varca i confini del quotidiano per immergersi nel benessere e nel relax. Ottimo punto di partenza per avventurarsi in uno dei quattro possibili itinerari: del Bosco della Serenissima, dei Bisnent, della Certosa e dei Croderi, che costeggia i terreni dell'agriturismo, tutti da percorrere a piedi, in bicicletta o a cavallo.

Con L'azienda Le Colture solo profonde sensazioni da vivere e condividere degustando la storia, la tradizione, il respiro di una passione che nasce dalla terra per divenire cultura nell'essenza del miglior vino spumante.

Azienda Agricola LE COLTURE

Via Follo, 5 - S.Stefano 31049 Valdobbiadene (TV)

T. +39.0423.900.192 F. +39.0423.900.511 - www.lecolture.it - www.primegemme.it

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(31/07/2013)

Articoli correlati:

[Alberto e Veronica Ruggeri, il prosecco d'amare](#)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](https://twitter.com/Bluarte1) - Sito internet: www.bluarte.it