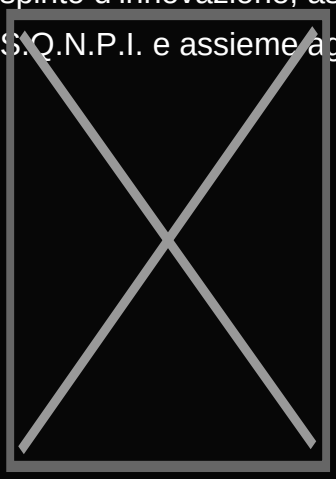
Cantina Ruggeri, innovazione nel solco della sostenibilità

il-valdobbiadene-prosecco-superiore-docg-brut-millesimato-vecchie-viti-fccdcbb1

In 70 anni di attività, Cantina Ruggeri, storica azienda produttrice di Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., non ha mai smesso di porsi nuove sfide. Il meraviglioso patrimonio di diversità del territorio dal quale nasce la sua produzione è anche terreno fertile per progetti innovativi che guardano alla sostenibilità e alla salvaguardia dell'ecosistema e delle persone. Con lungimiranza e spirito d'innovazione, assieme ai suoi conferitori, la Ruggeri ha deciso di aderire al protocollo S.Q.N.P.I. e assieme agli esperti di Simonit&Sirch ha dato vita al progetto "Vecchie Viti".



Obiettivo "Impatto Zero"

Nel segno della sostenibilità, Cantina Ruggeri ha lanciato una nuova sfida: "Impatto Zero". A spiegare di cosa si tratti è **Gianluca Tognon**, agronomo di Ruggeri: *"Impatto Zero significa impegnarsi sempre di più a trovare l'equilibrio perfetto facendo meno lavorazioni, meno trattamenti e meno concimazioni. I trattamenti vengono effettuati con principi attivi che tendono a residuare meno sul terreno, quindi, a basso impatto sull'ecosistema"*. Obiettivo è non solo salvaguardare il prezioso territorio del Valdobbiadene, zona di produzione del Prosecco Superiore D.O.C.G. di Cantina Ruggeri. Per questo, con la forza trainante della sua esperienza pluridecennale e il pieno sostegno delle famiglie conferitrici, dal febbraio del 2019 Ruggeri ha deciso di aderire al Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (S.Q.N.P.I.). Sessanta i conferitori che hanno già aderito al protocollo, con

l’obiettivo di coinvolgere tutte le famiglie conferitrici entro un paio di anni. Per le procedure di certificazione S.Q.N.P.I., la Ruggeri si è affidata ai tecnici di “Progetto Natura”: uno studio di agronomi tra i più esperti nella coltivazione della vite, i quali da venti anni collaborano con Ruggeri in diversi progetti. Con loro Cantina Ruggeri ha cominciato questo percorso sia di certificazione sia di consulenza presso i suoi conferitori, contando di arricchire sempre di più il patrimonio di conoscenza e del saper fare che contraddistingue da sempre le famiglie del Valdobbiadene D.O.C.G. Non ultimo, assieme agli esperti di “Progetto Natura”, la Ruggeri sta facendo crescere anche del personale interno che proseguirà autonomamente nei controlli e nelle consulenze sempre più da vicino. In prima linea per testare metodologie sempre più efficaci, la Ruggeri prosegue quindi sulla strada della innovazione. *“Equilibrare l’alimentazione delle piante vuol dire ricerca di nuove tecniche di concimazione a basso impatto sul territorio e sistemi di lavorazione sempre più efficaci che portano all’equilibrio richiesto dalla qualità dei nostri vini”*, conclude Tognon.

Sistemi di potatura per il futuro

In stretta collaborazione con le famiglie conferitrici e gli esperti di Simonit&Sirch, la Ruggeri ha attivato il progetto “Vecchie Viti”. Obiettivo di questo percorso è quello di garantire e preservare al meglio la salute e la storica longevità delle sue piante, grazie a tecniche innovative di potatura tarate per la specificità di ogni singola vite. Per le vecchie viti di Ruggeri, la sfida è quella di conservare, preservare ed esaltare ancora di più quell’incredibile patrimonio storico-monumentale capace di esprimere l’apice qualitativo della sua produzione. *“Alcune delle nostre migliori viti hanno superato gli 80 anni di vita* – spiega Tognon – *quando a 25/30 anni un vigneto è considerato vecchio e viene sostituito”*. Obiettivo è non solo preservare la longevità delle viti, ma estenderla a tutti i vitigni. Per questo motivo Cantina Ruggeri ha già avviato un corso indirizzato a tutti i suoi conferitori per studiare ed estendere le operazioni di potatura delle preziose piante. *“Gli esperti di Simonit&Sirch sono rimasti colpiti dalla incredibile esperienza dei nostri conferitori e dalla loro capacità di preservare la longevità delle piante”*, conclude Tognon. Da questa collaborazione sono stati ideati specifici accorgimenti nella potatura, capaci di rispettare ancora di più la vita della pianta, che impediscono l’interruzione linfatica nei rami della vite, garantendo quindi la sua longevità ed efficienza.

Nel solco della tradizione artigiana della azienda, con immutata passione e grazie alla collaborazione della grande famiglia dei soci conferitori, la Ruggeri segna il passo nella direzione della innovazione, a caccia di quella eccellenza raggiunta e continuamente superata, da sempre marchio distintivo della sua produzione.