



Le Colture: viaggio nel cuore del Prosecco Superiore di Valdobbiadene

Dalla cantina di Santo Stefano ai paesaggi Unesco del Valdobbiadene DOCG, la famiglia Ruggeri racconta il territorio attraverso un'attività spumantistica di alta qualità garantendo un equilibrio tra ambiente, natura, ecosistema e biodiversità

Il nome Veneto deriverebbe da un popolo, i Veneti, che anticamente occupavano questa regione. La radice della parola è indoeuropea “wen” (amare) la medesima attribuita a Venere, dea della bellezza e anche al vino. Ed è proprio il Veneto che, in modo alternato alla Puglia, produce la maggior quantità del nettare di Bacco di tutto lo Stivale.

Tra le “**bevande dionisiache**” più note a livello locale emerge il **Prosecco**, il cui nome proviene da un paese nelle vicinanze di Trieste. Termine facile da ricordare, particolarmente inebriante, che oggi descrive un intero territorio. **Tre Proseccchi**, tre areali diversi, una DOCG posta sulle colline moreniche sopra Treviso e l'altra intorno al colle di Asolo, mentre la DOC coinvolge le terre nella parte più a valle che declinano verso Venezia, la Pianura Padana e la costa del Friuli-Venezia Giulia: **Conegliano Valdobbiadene-Prosecco Superiore DOCG**, **Colli Asolani-Prosecco DOCG** e **Prosecco DOC**.

Cantina Le Colture: il Prosecco e l'ospitalità

Sorso per tutte le occasioni, estremamente versatile che varia dal giallo paglierino al verdolino, cangiante in base alle zone delle vigne. A offrirne disparate versioni territoriali è la cantina **Le Colture**, con sede a **Santo Stefano di Valdobbiadene (TV)** dove è possibile visitare anche la chiesa dedicata al santo che offre il nome al borgo e un'altra più sontuosa destinata al patrono San Giovanni Battista.



Un panorama di Santo Stefano di Valdobbiadene (Foto © Ufficio stampa).

A gestire l'azienda è la **famiglia Ruggeri** con a capo **Cesare**, il quale ha avuto un'illuminazione nel 1983 e, assieme alla moglie **Biancarosa**, ha creato una valida realtà a conduzione familiare che oggi si avvale della presenza dei figli **Silvia**, **Alberto** e **Veronica**.

Agriturismo Prime gemme

Se si desidera trascorrere qualche giorno in zona, la famiglia Ruggeri offre anche ospitalità nel delizioso [**Agriturismo Prime gemme**](#) a Nervasa della Battaglia, a solo mezz'ora dalla cantina. Un'immersione nel verde, nei paesaggi, lontano dalla routine e dalla fretta in Nervasa della Battaglia. L'area vanta del talento degli **spumantisti trevigiani**, formati dalla scuola di Conegliano, come **Alberto Ruggeri** che godono di fama ormai internazionale.



L'Agriturismo Prime gemme che la famiglia gestisce a Nervasa della Battaglia (Foto © Ufficio stampa).

40 ettari e una visione orientata alla qualità

Le Colture ha un approccio produttivo che unisce rispetto della tradizione, cura artigianale e controllo diretto dell'intera filiera. Su una superficie di **40 ettari**, infatti, la famiglia **Ruggeri** gestisce ogni fase della produzione, dalla cura manuale delle vigne alla selezione attenta delle uve, fino al processo di spumantizzazione che viene ottenuto internamente con tecniche perfezionate nel tempo.



La famiglia Ruggeri gestisce 40 ettari di proprietà (Foto © Ufficio stampa).

Nulla viene delegato e nulla è lasciato al caso; ogni bottiglia è frutto di competenza e passione per narrare autenticamente il territorio e la cultura enologica di Valdobbiadene. Il risultato sono vini identitari e riconoscibili, capaci di trasmettere nel calice l'essenza delle [colline patrimonio UNESCO](#).

«Oggi la nostra proprietà vitata – spiega **Alberto Ruggeri** – è molto grande. Eppure, la nostra forza resta il lavoro artigianale. Papà, prima di tutto viticoltore, ha sempre avuto una sensibilità unica per le vigne. Quell'amore per la terra che porta con sé fin da bambino fa la differenza. Essere proprietari delle nostre uve ci dà la libertà di fare scelte produttive precise, sempre orientate alla qualità.»

La glera e le sue “relazioni”



Un momento della degustazione degli spumanti Le Colture (Foto © Elvia Gregorace).

L'uva Glera è la madre del Prosecco e quindi si ritrova in tutti vini Le Corture. Le relazioni genetiche con alcuni vitigni croati, lasciano supporre che probabilmente sia istriana. Generatrice, si pensa, anche del vino amato da Livia, moglie dell'imperatore Augusto, noto come **Pucino**.

La famiglia Ruggeri la coltiva con dedizione nei propri vigneti, la raccoglie a mano per poi vinificarla con il **Metodo Martinotti**. Il risultato sono spumanti freschi ed eleganti; sorseggiandoli ad occhi chiusi si percepisce tutto il fascino di quell'affresco naturale che sono le colline del Prosecco.



La Glera, vitigno usato per il prosecco (Foto © Ufficio stampa).

Di seguito ci raccontiamo sei etichette che abbiamo degustato in azienda e che fanno parte di una più ampia produzione.

“Gerardo 2023” Valdobbiadene DOCG

In occasione della visita in cantina è possibile degustare il **“Gerardo 2023” Valdobbiadene DOCG Rive di Santo Stefano Extra Brut**, dedicato al nonno paterno, dalle nuance paglierine e il perlage delicatamente persistente che sprigiona sentori di susina gialla, crosta di pane, a tratti cetriolo, lilla di campo, biancospino. Dissetante e carezzevole dalla scia lievemente sapida. Rammenta la *Natura morta di pere e uva* di Giorgio Morandi.



“Gerardo 2023” Valdobbiadene DOCG Rive di Santo Stefano Extra Brut (Foto © Elvia Gregorace).

“Pianer” Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Il “**Pianer**” Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry, dalla tinta impercettibilmente più scura, offre un **bouquet più estroverso** e una schiuma più copiosa che concede aromi di ananas, pesca sciroppata, melone. In bocca, piacevole estrosità. Da abbinare anche a un'insalata di pollo, vista la stagione o a un pesce grigliato. Espressivo e talvolta malinconico come *Il ponte di Rialto* di Antonio Canaletto.



“Pianer” Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry (Foto © Elvia Gregorace).

“Cruner” Valdobbiadene D.O.C.G.

Il Valdobbiadene D.O.C.G. “**Cruner**” ha una versatilità non comune. La sua estrema piacevolezza lo rende più scontato di quanto non sia. Note fiorite e fruttate si intrecciano in una danza sinuosa da emanare sentori di brioche, burro fuso, caramella al miele. Da abbinare anche a zeste di agrumi candite. Echeggia *Le nozze di Cana* di Paolo Veronese.

“Fagher” Valdobbiadene D.O.C.G. Brut

Il Valdobbiadene D.O.C.G. Brut “**Fagher**” è setoso; lime, menta, citronella sono alcuni sentori. Combinabile con differenti pietanze. Fresco, adatto agli aperitivi e alle torte salate. Scanzonato proprio come protagonisti in posizioni inusuali de *L’ultima cena* di Jacopo Bassano.

Incalmo 2023

Il vino frizzante “**Incalmo 2023**” è una scommessa. Esuberante, con estrema corrispondenza tra naso e palato. La mineralità del territorio straripa come un fiume in piena. Soave liquirizia, buccia di arancia candita, anacardo in bocca, cera d’api e caramello. Un assaggio insolito che delinea l’abito di Amida nel quadro di Giambattista Tiepolo assieme a Rinaldo.



Incalmo 2023 (Foto © Elvia Gregorace).

Prime Gemme 2022

Per gli amanti del rosso le **Prime Gemme 2022** (taglio bordolese), è davvero una pietra preziosa. Rubino chiaro, stuzzica il naso attraverso la prugna, il mirtillo, la ciliegia, la carruba, il pepe rosa, il coriandolo, talvolta la cannella. In bocca, i tannini sono di rara setosità. Prezioso proprio come il suo nome. Gentilmente malizioso come la *Venere di Urbino* di Tiziano.

Azienda agricola Ponte Vecchio di Vidor

Se si visita la Cantina Le Colture, gli amanti dei latticini devono visitare l’azienda agricola **Ponte Vecchio** di Vidor (Treviso). Qui le vacche brune sono trattate secondo i migliori criteri di benessere animale e infatti producono un latte che raggiunge le nostre tavole attraverso formaggi dalle sfumature cangianti dal bianco al giallino.



La stanza di affinamento dell'azienda Ponte Vecchio (Foto © Elvia Gregorace).

Raro l'entusiasmo del maestro casaro Marco che, a soli 21 anni, descrive la lavorazione del latte in modo talmente chiaro da renderla "viva". Numerosi i formaggi che si possono assaggiare e acquistare, esaltati da golose conserve. Lo *Stravacco di Marlocco*, dalla crosta paglierina e l'epilogo sapido; lo *Sghera* (dall'espressione dialettale *c'era*), prodotto come un tempo e dal finale persistente; il *Major*, dalla forma imponente; la caciotta allo yogurt Cayo che conquista tutti. Per non parlare del reale sapore dello yogurt fresco. **Info:** www.pontavecchio.tv.it

Oro Nero del Montello

Per chi desidera raccogliere i frutti seminati da altri, assaporandoli direttamente dalla pianta, **Oro Nero del Montello** è un'oasi di benessere. I mirtilli mettono il buon umore. Stefania è un'ottima padrona di casa che offre la possibilità di sostare sul verde, adagiati su confortevoli stoffe per essere coccolati dal vento e riparati dal sole, ovviamente addentando genuine prelibatezze. Succhi, composte, olio d'oliva e miele sono alcuni alimenti deliziosi lì presenti. **Info:** www.oronerodelmontello.it

Treviso e le sue bellezze, non solo enogastronomiche

La città di Treviso merita un viaggio a parte. Non solo per assaggiare le ricette tipiche ma per soffermarsi su ogni angolo che non chiede di essere raccontato ma dipinto.



Un'immagine dal Ponte Rinaldi a Treviso (Foto © Elvia Gregorace).

La **Piazza dei Signori**, le cui origini risalgono al periodo medievale, è location anche di note pellicole come *Signore & Signori* di Pietro Germi o il più recente *Mamma o papà?* con Paola Cortellesi e Antonio Albanese. **La Fontana delle tette**, la cui storia narra che fosse consuetudine celebrare l'ingresso di ogni nuovo podestà veneto e per tre giorni dai seni sgorgasse vino bianco e rosso.



Ciò che resta della Fontana delle Tette a Treviso (Foto © Elvia Gregorace).

La chiesa di San Francesco, dalla croce latina che ospita il figlio di **Dante Alighieri** e la figlia di **Francesco Petrarca**.

Questi alcuni spunti di una realtà, oggi patrimonio dell'Unesco, che va vista, vissuta, assaporata, raccontata e condivisa.

AZIENDA AGRICOLA LE COLTURE

Via Follo, 5 – S. Stefano di Valdobbiadene (TV)

www.lecolture.com

Data di creazione

15/07/2025

Autore

elvia-gregorace