

Veronica Ruggeri racconta Le Colture: tra tradizione vitivinicola e visione internazionale sulle colline del Prosecco

1 Dicembre 2025



VALDOBBIADENE – Tra i dolci pendii di Santo Stefano di Valdobbiadene (Treviso), dove il paesaggio è disegnato dai filari dei vigneti, sorge Le Colture, azienda agricola che da secoli appartiene alla stessa famiglia.

Un luogo dove il tempo sembra scandito dal ritmo delle stagioni e il vino è molto più di un prodotto: è il racconto di una terra, di una passione, di un'identità.

Nel 1983, **Cesare Ruggeri** dà inizio all'attività di produzione di vino spumante, aprendo un nuovo capitolo nella storia dell'azienda. Oggi sono i figli **Silvia**, **Alberto** e Veronica a guidare

l'azienda, con uno sguardo attento all'innovazione e al futuro, ma sempre nel solco della tradizione.

In questa intervista, Veronica Ruggeri ripercorre l'evoluzione dell'azienda Le Colture, approfondendo il passaggio generazionale, l'equilibrio tra innovazione e tradizione, l'identità dei vini, il progetto agrituristico e l'apertura verso esperienze culturali internazionali come la Venice Design Biennial.

Come è cambiata l'azienda da quando nel 1983 Cesare Ruggeri ha avviato l'attività spumantistica?

Quando nostro padre iniziò, il periodo era particolarmente favorevole per il mondo del Prosecco; Le Colture fu tra le prime aziende a credere nel potenziale del "Prosecco di Valdobbiadene", come si chiamava allora, puntando fin da subito sulla qualità e sull'identità territoriale. All'epoca i mercati erano nuovi, la richiesta elevata e il lavoro impegnativo. La passione per la terra è stata e resta il nostro punto di forza. Nostro padre, oltre a valorizzare il Cartizze, considerato il "grand cru" della zona, seppe dare un'identità precisa a ogni vino, scegliendo le vigne in base alle loro caratteristiche uniche e dando un nome proprio a ognuno dei vini che produciamo. Oggi il numero di aziende è cresciuto rispetto agli anni Ottanta, così come la concorrenza. Tuttavia, in azienda continuiamo a mantenere saldi i principi di sempre: filiera completa, rispetto e valorizzazione del territorio, prodotti di alta qualità, gestione familiare e sostenibilità. Siamo sicuramente cresciuti dall'83, passando dagli 8 ettari iniziali ai 40 attuali e con un export che equivale a circa il 50% delle nostre bottiglie, affiancando all'attività vitivinicola anche una struttura ricettiva.

Cosa ha significato per voi fratelli subentrare nella gestione dell'azienda di famiglia?

Vogliamo portare avanti ciò che nostro padre ha costruito con impegno e amore. Come in qualsiasi famiglia le discussioni sono all'ordine del giorno. Tuttavia, tutti abbiamo come obiettivo l'amore per il nostro lavoro e le diverse competenze e sensibilità di ciascuno di noi contribuiscono alla crescita dell'azienda, rafforzandone identità e visione.

Come la distribuzione dei vostri 40 ettari su 16 poderi influisce sulla personalità dei vostri vini?

Un tempo il Valdobbiadene Docg nasceva dall'assemblaggio delle uve provenienti da aree diverse, orientale e occidentale, per creare un vino unico. Oggi invece lavoriamo per valorizzare le peculiarità di ogni singola vigna, mantenendo separate le uve in funzione dello

stile desiderato. I terroir del Valdobbiadene Docg sono un patrimonio unico, che merita di essere espresso in tutta la sua ricchezza.

Cosa differenzia i vostri spumanti da quelli prodotti da altre aziende della stessa area?

I nostri spumanti hanno uno stile riconoscibile, frutto della cura diretta dei vigneti e della spumantizzazione interna. La parcellizzazione in zone diverse ci consente di esaltare le peculiarità delle uve e ottenere vini dalla personalità distintiva. L'attenzione e la cura partono dalla vigna e arrivano alla bottiglia. Negli ultimi anni la qualità generale della zona è cresciuta molto, e questo ci stimola ulteriormente a mantenere standard elevati.

Com'è nato il progetto dell'agriturismo Prime Gemme?

Dalla visione di nostro padre, vignaiolo appassionato e profondamente legato alla terra. Sul Montello, in un'area di circa sette ettari di suoli argillosi e dolci pendii, aveva individuato un antico casolare del primo Novecento immerso nella natura. Da quel luogo, che unisce bellezza paesaggistica e memoria storica, è nata l'idea di creare uno spazio di accoglienza in armonia con i vigneti circostanti e vicino ai siti della Grande Guerra. Prime Gemme rappresenta per noi la sintesi tra territorio, storia e ospitalità: un modo per far vivere ai visitatori un'esperienza autentica nel cuore del nostro patrimonio vitivinicolo.

Di quali esperienze possono beneficiare i visitatori che scelgono di soggiornare presso il vostro agriturismo?

Gli ospiti possono visitare la nostra cantina a Valdobbiadene e partecipare a degustazioni guidate. Il Montello è un posto da scoprire, offre un paesaggio verde e lussureggiante, ricco di storia, cibi e vini locali. Disponiamo di biciclette per esplorare la zona in tranquillità, tra i boschi che diedero vita a Venezia. Poco lontano si trova la Jonathan Collection, con aerei storici della Prima Guerra Mondiale ancora funzionanti: è possibile prenotare tour guidati con i piloti. A breve distanza si trovano anche la Basilica di Sant'Eustachio, l'Ossario e le trincee. Su richiesta offriamo anche cooking class e degustazioni in loco.

Cosa vi ha spinto a partecipare alla Venice Design Biennial 2025?

Abbiamo un legame profondo con Venezia e siamo molto orgogliosi di avere questo gioiello poco distante dalla nostra azienda. Crediamo nei progetti che connettono cinema, moda e design, contesti in cui il vino trova naturalmente spazio come forma d'arte. Per noi è un orgoglio sostenere queste iniziative, anche perché rappresentano una passione personale

mia e di mio fratello. Il tema “Extinction/Salvation”, poi, dialoga perfettamente anche con il mondo del vino.

Che significato ha avuto per voi presentare i vostri vini in un contesto culturale e internazionale come la Venice Design Biennial?

Il vino è cultura. Apparentemente mondi lontani, come arte e vino, sono in realtà molto vicini per sensibilità e pubblico. Chi apprezza la bellezza e le forme artistiche ha spesso la stessa sensibilità per il buon vino. Per noi è stata un’occasione importante e motivo di grande orgoglio.

In che direzione sta andando oggi l’azienda Le Colture?

Il mondo del vino oggi presenta sfide più complesse rispetto al passato, tra vincoli normativi, mercati instabili e potere d’acquisto più limitato. Tuttavia, noi non ci fermiamo, continuiamo a evolverci, cercando mercati stimolanti e impegnandoci a far conoscere in profondità questa meravigliosa bollicina che è tanto discussa ma conosciuta davvero da pochi. Invitiamo le persone a scoprire la nostra realtà sia attraverso viaggi e degustazioni in cantina, sia grazie alle attività che realizziamo all’estero. Le Colture rappresenta un classico senza tempo, un “abito” adatto a ogni occasione. Il nostro impegno è mantenerlo tale. **Mario Miranda**