



Paolo Bisol (links) von der Prosecco-Kellerei Ruggeri präsentiert stolz die Setzlinge im neuen „Museums-Weingarten“ (Mitte). Sie stammen von über 100 Jahre alten Rebstöcken (rechts).

## Die Prosecco-Patriarchen

*Das Weingut Ruggeri pflanzt einen Museums-Weingarten, bemüht sich um die Bewahrung alter Prosecco-Klone und trägt zur Erhaltung der Artenvielfalt in der Region Valdobbiadene bei.*

**R**uggeri, einer der besten Prosecco-Hersteller in Valdobbiadene und bekannt für Top-Weine wie Giustino B., Cartizze und Vecchie Viti, stellt nun auch in Bezug auf die Bewahrung historischer Varietäten der Prosecco-Rebe seine führende Rolle unter Beweis.

Im Rahmen eines Projekts mit dem Consorzio di Tutela und Veneto Agricoltura identifizierten Kellerei-Chef Paolo Bisol und seine Mitarbeiter in den Weingärten der Region insgesamt 57 uralte Rebstöcke, vermehrten sie und legten mit den Setzlingen einen „Museums-Weingarten“ an.

„Wir halten es für fundamental wichtig, die Artenvielfalt der ursprünglichen Reben gegenüber den wenigen vereinheitlichten und genormten Klonen zu erhalten, die von den großen Rebschulen angeboten werden“, sagt Paolo Bisol.

Aufgrund der genauen Kenntnis der Böden, vieler Jahre Erfahrung im Weinberg und im Keller sowie dank der einfühlsamen Arbeit des Ruggeri-Agronomen Gianluca Tognon konnten 57

Rebstöcke der Sorte Prosecco (seit 2010 offiziell „Glera“ genannt), 3 Perera, 3 Bianchetta und 6 Verdiso gefunden werden – jeder einzelne davon älter als 100 Jahre (!).

Bisol: „Das sind altehrwürdige Vertreter ihrer Gattung, wahre Patriarchen, die immer noch jedes Jahr exzellente goldgelbe Trauben tragen.“

Im März d. J. wurden Stecklinge der alten Rebstöcke in einer kleinen lokalen Baumschule auf amerikanische Unterlagsreben veredelt. Von jeder neuen – eigentlich aber uralten – Rebenvarietät pflanzte man drei Stöcke in einem Museums-Weingarten und schuf damit eine kleine „Traditions-Kollektion“, eine Open Air-Gen-Datenbank. Diese soll dabei helfen, das wertvolle Erbe der Hügel um Valdobbiadene für die Zukunft zu sichern.

Paolo Bisol: „Mit dieser kleinen Geste möchte Ruggeri dazu beitragen, die ursprünglichen Düfte und Aromen zu bewahren, die Valdobbiadene und seine Weine berühmt gemacht haben.“



Die Hügel von Valdobbiadene