

€ 4,90

Bimestrale - N. 178 Febbraio - Marzo 2021

CUCINA & VINI

ENO GASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Le ricette di Stefano Marzetti Mirabelle



Ruchè • Itinerario extravergine nel Sannio campano
Cantina Bolzano • Eccellenze di Aprilia
Mirabella e il pinot bianco • Frisino
San Michele: Otten in verticale
Malanotte

POSTE ITALIANE S.p.A. spedizione in a.p. D.L. 353/03 (conv. in L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1 COMMA 1 AUT. C/RM/101/2010



Il ruchè

varietà autoctona
semi-aromatica del Piemonte





L'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato, piccola denominazione soprannominata **isola nella macroarea monferrina**, promuove con grande empatia il proprio territorio e i vini ottenuti dal vitigno semi-aromatico. Capitanata da **Luca Ferraris**, presidente rieletto, si è costituita informalmente nel 2001, nel 2015 è stata ufficializzata, arrivando a contare oggi **ventuno aziende** che rappresentano circa il **90% dell'intero comparto**.

Nel suo territorio il bene comune supera gli interessi dei singoli, riuscendo così a raggiungere risultati importanti che hanno portato la Denominazione a ottenere la Docg nel 2010 e l'introduzione della tipologia Riserva nel marzo del 2020, in cui è previsto un affinamento di ventiquattro mesi, di cui almeno dodici in legno, seguiti da vasca e bottiglia prima della commercializzazione. Questo autoctono è coltivato esclusivamente nei sette **comuni astigiani di Castagnole Monferrato**, detta la capitale, **Refrancore, Scurzolengo, Portacomaro, Montemagno, Grana e Viarigi**, tutti situati a una media di circa otto chilome-

FOTO DI AZIENDA MONTALBERA

tri nord est di Asti. Gli ettari vitati iscritti all'Albo sono centottantacinque di cui in produzione centosettantanove. La maggior parte dei produttori condivide le vigne con la Barbera, varietà più importante in termine di superficie, e con il Grignolino vitigno più storico. Sono ventisette le aziende imbottigliatrici e trenta i viticoltori. "Questi traguardi - commenta Luca Ferraris - sono stati per noi fondamentali perché hanno portato il nostro vino a entrare nell'olimpo dei migliori d'Italia, ovvero quelli riconosciuti con la Docg, vertice della piramide della qualità. La tipologia Riserva, risultato più recente, permette a chi lo desidera di produrre un vino più complesso, capace di affinare per lungo tempo e acquisire valore alla stregua dei grandi fratelli piemontesi". Prosegue dicendo che "al mondo non esiste un altro vitigno come il Ruchè, il cui carattere inconfondibile nel vino è contraddistinto dal sentore di rosa e dalle spezie". Luca ci ha raccontato di come un collega danese ha paragonato il Ruchè per eleganza e importanza al Nebbiolo, per la bevibilità al Pinot Nero. Commento che, secondo lui, calza perfettamente!

L'Associazione Produttori è un ente *no-profit* che riunisce aziende di piccole, medie e grandi dimensioni, condotte da produttori appassionati, che mettono a di-

sposizione il proprio tempo e condividono competenze ed esperienze, come in una grande famiglia arrivata ora a **969.555** bottiglie nel 2019, con un *trend* di crescita della Denominazione del 11,3% nell'ultimo anno. Uno spirito di squadra che ha permesso, in pochi anni, di ottenere risultati importanti per l'immagine e il mercato del prodotto in Italia e all'estero. Tra gli esiti più recenti, l'ingresso di questo vino nei mercati di monopolio del Nord Europa.

L'appuntamento più storico rimane la Festa del Ruchè che si tiene a Castagnole Monferrato nel mese di maggio. Vista la situazione pandemica, la prossima edizione, in programma dal 7 al 9 maggio, non si sa se sarà confermata o posticipata. L'evento, realizzato in collaborazione con il Comune di Castagnole Monferrato, l'Associazione Go Wine e il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, rappresenta il più importante appuntamento dedicato alla conoscenza di questo vino grazie a seminari, incontri con i produttori e degustazioni guidate.

Il territorio, sua origine

L'origine dei suoli del Monferrato è stata a lungo studiata perché la ricchezza di minerali che li caratterizzano ha determinato la formazione di materiali preziosi come il gesso o la Pietra da Cantoni (proclamata

In apertura, vigneti dell'azienda Montalbera; in questa pagina, una veduta della tenuta Bersano

FOTO DI AZIENDA BERSANO



Patrimonio dell'Unesco). Quest'area era compresa nel bacino dell'Oceano Ligure - Piemontese nel tardo Giurassico, tra duecento e centoquarantacinque milioni di anni fa. Successivamente emerse la catena alpina, seguita, all'interno del suo arco, dalla formazione del bacino marino piemontese che ricopriva la Collina di Torino, il Monferrato e la Pianura Padana. Il definitivo ritiro del mare, lo scivolamento sempre più a nord sotto la spinta del continente africano, hanno provocato il lento sollevamento del territorio originando i sistemi collinari attuali, la continua erosione provocata dai corsi d'acqua, il raffreddamento del clima con la conseguente differenziazione, nel corso dell'anno, fra periodi aridi e periodi umidi, portarono invece a determinare il paesaggio tal quale è ancora oggi. Inoltre nel corso degli ultimi diecimila anni, nelle aree collinari gli eventi piovosi intensi e prolungati sono stati e sono tuttora responsabili d'importanti fenomeni erosivi che hanno ulteriormente modellato i versanti delle colline portando all'attuale morfologia.

Caratteristiche pedoclimatiche

Il Monferrato presenta un suolo ricco di sedimenti marini, prevalentemente composto da marne ricche di calcare a cui si associano, in alcune zone dell'area sud, le sabbie e i limi chiari mentre verso Castagnole Monferrato e Viarigi i suoli diventano più scuri. La matrice principale è una marna calcarea, alcalina, ricca di arenaria e presenta talvolta reperti di fossili marini.

Le colline hanno un'altitudine tra i centoventi e i trecentocinquanta metri. La vite è coltivata in posizione collinare prevalentemente con esposizione ovest sud ovest. In un articolo precedente sulla denominazione, pubblicato su "Cucina & Vini" numero 85, di febbraio 2007, si era evidenziato come le esposizioni a est e ovest danno vini più profumati, mentre quelle più esposte a sud prodotti a maggiore gradazione alcolica. Il clima è solitamente temperato, grazie alla posizione fra il mare e le Alpi,

caratterizzato da inverni relativamente miti. La piovosità si aggira tra i seicento e i settecento millimetri all'anno.

La vite custode del territorio

La conformazione del suolo comporta un naturale scivolamento verso sud e, in questo senso, la vite rappresenta un'efficace prevenzione di questo fenomeno. Grazie alle sue radici, capaci di trattenere il terreno e immagazzinare l'acqua, previene il dilavamento e l'erosione eccessiva. A questo si aggiunge un ulteriore ruolo fondamentale del vigneto, come **custode** dell'ambiente. Il suolo coltivato, infatti, rappresenta un ambiente ricco di biodiversità, data dall'apporto periodico di sostanze che i microorganismi degradano. Inoltre, grazie alla sostanza organica naturalmente presente e apportata durante la fertilizzazione, consente l'immagazzinamento di un'alta quantità di anidride carbonica, contribuendo in modo positivo al bilancio carbonico dell'ecosistema, molto più che le aree antropizzate.

La Denominazione di origine controllata e garantita

Il ruchè è uno dei vitigni più rari del Monferrato astigiano. L'ottenimento della Doc Ruchè di Castagnole Monferrato risale al

La vendemmia all'azienda Montalbera



FOTO DI AZIENDA MONTALBERA

Disciplinare del Ruchè di Castagnole Monferrato

Uvaggio ammesso dal disciplinare: ruchè dal 90 al 100%, ammesso il contributo massimo del 10% di barbera e/o brachetto

Resa: massimo 90 quintali di uva per ettaro

Titolo alcolometrico del vino al consumo: minimo 12,5% vol

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino brillante, profumo intenso con note speziate e floreali, al palato è armonico, asciutto, morbido, con aromaticità persistente, ideale a tutto pasto

Uve dell'azienda Bersano

1987 e si deve, oltre che alla volontà dei produttori, soprattutto a una donna, Lidia Bianco, sindaco di Castagnole Monferrato e anche segretaria dell'Istituto Agrario d'Asti, che sostenne la riscoperta di don Cauda e si adoperò per la valorizzazione del vitigno. Un traguardo importante, seguito dall'ottenimento della Docg nel 2010 (di cui accennavamo in apertura d'articolo), risultato raggiunto grazie soprattutto all'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato. La Denominazione fa parte di quelle gestite dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, con sede a Costigliole d'Asti. Questa varietà ha trovato il proprio *habitat* ideale nell'area dove i terreni calcarei, asciutti e ben esposti

consentono di esprimere al meglio le note di un vitigno semi-aromatico. Per il territorio il Ruchè rappresenta un elemento dell'identità locale. In passato era infatti ritenuto il vino delle grandi occasioni, da riservare alle persone care.

Il vitigno ruchè e la sua vinificazione

Presenta una foglia di dimensioni medio piccole, con tre-cinque lobi. Il grappolo a maturità è medio-grande o grande, cilindrico, con ali, l'acino è piccolo, di colore nero-blu con buccia pruinosa e sapore leggermente aromatico, che esprime al meglio gli aromi durante la vinificazione. La pianta ha un'estrema vigoria vegetativa con la creazione di molte femminelle. Questo comporta un lavoro manuale di gestione superiore di circa quattro volte alla barbera. Al giorno d'oggi con la meccanizzazione è possibile contenere i costi in campagna. È necessario anche fare molta attenzione alla sfogliatura per evitare di far scottare i grappoli. Dal punto di vista della vendemmia, quando i grappoli sono pronti per la raccolta, è necessario effettuarla in modo rapido, tra le ventiquattro e le quarantotto ore, perché i grappoli temono la pioggia anche per la loro bassa acidità naturale. È un'uva ricca di polifenoli, in particolare tannini, a maturazione medio-precoce e presenta un notevole accumulo di zuccheri anche in annate meno favorevoli, con gradazioni alcoliche mai basse.

“Il ruchè - ci dice poi Ferraris - è una varietà molto versatile, non c'è una tipologia di vinificazione migliore rispetto a un'altra. Il livello qualitativo dell'uva e il progetto di vino che si vuol ottenere guidano la tipologia di vinificazione. A oggi il contenitore più in uso è sicuramente l'acciaio, in diverse tipologie, dal serbatoio verticale classico al rotomacetratore orizzontale, alcuni produttori utilizzano anche tini in rovere per la fermentazione, altri proseguono il dopo fermentazione con cappelli sommersi.



FOTO DI AZIENDA BERSANO

Questo perché la versatilità del ruchè riesce a darci prodotti di pronta beva freschi come complessi e strutturati, fino ad arrivare a riserve che offrono al pubblico versioni veramente profonde e potenti”.

Nel passaggio dalla Doc alla Docg è stata tolta, su segnalazione dell'Associazione, la caratteristica “talvolta amabile” perché non dava importanza al vitigno.

I genitori del ruchè

Grazie a una ricerca condotta nel 2016 dal gruppo di lavoro del Cnr - Istituto per la protezione sostenibile delle piante con sede a Torino - costituito da Anna Schneider, Paola Ruffa, Stefano Raimondi, Paolo Boccacci e Simona Abbà, è stata fatta luce sull'origine del vitigno. Attraverso l'analisi del genoma della vite mediante marcatori molecolari, proveniente da piante allevate da collezione piemontese conservate a Grinzane Cavour, è risultato che il ruchè discende da un incrocio tra la croatina e la malvasia aromatica di Parma. La malvasia di Parma, a frutto bianco e fiore femminile, è un vitigno salvato di recente dalla scomparsa: noto nel passato come “malvasia odorosissima” è stato recuperato ed è attualmente oggetto di valorizzazione enologica per l'intensità aromatica dell'uva. Il ruchè ha ereditato dalla malvasia, oltre all'aroma dell'uva, l'assenza quasi totale della tomentosità sulle parti verdi di foglie e germogli, e dalla croatina la tipica foglia ripiegata a coppa. Se la croatina è un vitigno conosciuto e ancora oggi coltivato, della malvasia di Parma poco si sa. Il primo riferimento certo a questo vitigno in Piemonte risale ai primi del Novecento, nella *Rivista di Ampelografia* del Sannino, sebbene non con questo nome. La sua riscoperta si deve proprio a questa ricerca che ha permesso di recuperare un vitigno curioso, salvato dall'estinzione giusto in tempo per fare cenno del suo passato, oggi residuale in altre zone a valle lungo il cor-



FOTO DI AZIENDA FERRARIS

so del Po, infatti è stata recuperata nel Parmense, come descritto nel 2014 dalla dottoressa Marisa Fontana dell'Università di Bologna che ha redatto una scheda ampelografica. Avevamo conosciuto, in uno scambio di *mail*, la dottoressa a proposito del vitigno albana su cui avevamo realizzato, sul numero 159 di “Cucina & Vini” nel 2017, un approfondimento della sua versione secca, completato dai suoi studi sulla varietà romagnola, prima Docg bianca d'Italia.

Sopra, Luca Ferraris; sotto, vigneti dell'azienda Bersano

Trame di una storia da rivelare

Come il ruchè sia arrivato a Castagnole Monferrato è ancora avvolto nel mi-



FOTO DI AZIENDA BERSANO

FOTO DI AZIENDA MONTALBERA



Sopra, panoramica dell'azienda Montalbera; sotto, la Vigna del Parroco

stero. Una delle ipotesi è che derivi dalla coltivazione presso la chiesetta benedettina di San Rocco, dove una comunità di monaci cistercensi devoti a questo santo, avrebbero introdotto la coltivazione nella zona sin dal Medioevo. Ciò che è certo è che nel Novecento il vitigno ruchè fu quasi dimenticato proprio a causa della sua vigoria vegetativa a vantaggio di altre varietà più semplici da coltivare, mentre la sua rinascita avvenne negli anni Settanta grazie a un parroco illuminato, don Giacomo Cauda, ribattezzato il "Dom Pèrignon del Monferrato". Se a quest'ultimo si deve la creazione di un pro-

FOTO DI AZIENDA FERRARIS



dotto straordinario come lo Champagne, a **don Cauda** è attribuita la riscoperta fortuita di un vitigno che rischiava di scomparire. Il parroco, nato a Cisterna d'Asti nel 1927, al confine tra il Monferrato e il Roero, aveva lavorato in cantina sin da piccolo poiché la famiglia possedeva vigneti. Arrivato a Castagnole Monferrato trovò come dote parrocchiale alcuni filari di grignolino, barbera e ruchè su una superficie di due ettari. Recuperate queste viti semi abbandonate, il secondo anno di produzione ebbe l'opportunità di ricavare ventotto bottiglioni, ma uno solo, stappato per caso, gli fece scoprire quel vino che *"ha un corpo perfetto e un equilibrio di aromi, sapori e profumi unici. Degustato con moderazione libera lo spirito e apre la mente..."*. Dopo avere ottenuto le marze di ruchè dallo storico vigneto della parrocchia, acquistò un ettaro a proprie spese impiantandone quattromila barbatelle nel 1964, realizzando un vigneto monovarietale, da cui ottenne la prima vendemmia nel 1967. La sua volontà di **recuperarne la tradizione** non era dovuta solo alle caratteristiche organolettiche bensì alla radicata consapevolezza che **questo vino apparteneva alla storia della comunità locale**. *"Che Dio mi perdoni - raccontava nei suoi ultimi anni di vita - per aver a volte trascurato il mio ministero per dedicarmi anima e corpo alla vigna. Finivo la Messa, mi cambiavo in fretta e salivo sul trattore. Ma so che Dio mi ha perdonato perché con i soldi guadagnati dal vino ho creato l'oratorio e ristrutturato la canonica"*. La produzione di don Cauda incoraggiò i viticoltori che estesero il lavoro, nei vari decenni, fino a far diventare il Ruchè **un prodotto della terra piemontese**, per il consumo di tutti. Ancora oggi esiste lo storico vigneto voluto da quest'uomo detto la **Vigna del Parroco** (recensiamo il millesimo 2018 del prodotto di questa vigna), eredità di un sapere prezioso.

La degustazione

Le tre annate in assaggio

2017 - Un'annata particolarmente calda, siccitosa in cui il vitigno non ha patito particolarmente al punto che, in tali condizioni, dà il meglio di sé. Una gelata il 22 aprile ha compromesso invece una buona parte della produzione. Il clima dei mesi successivi ha consentito di ottenere vini, in minor quantità, con struttura, eleganza e longevità.

2018 - In questo caso il millesimo è stato importante per quantità e anche per qualità, senza avere i picchi del 2017. Il clima è stato medio per piovosità e siccità.

2019 - Un'annata molto buona nella media, caratterizzata dalla produzione di due tipi di vini sia quelli di pronta beva, più facili, sia quelli più complessi con affinamenti più lunghi. Dopo un inizio caldo e siccitoso alla fine di agosto e inizio settembre è stato necessario gestire con grande attenzione la sfogliatura sui versanti meno felici.

PRIMORDIO 2019 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

Amelio Livio

14,5% vol

Ruchè in purezza ottenuto a Grana su suoli argillosi. Da una vinificazione in rosso, con malolattica svolta e affinamento in acciaio, è rubino intenso. Lo specchio olfattivo esordisce su nette note di rosa con sfumature di garofano. Poi con l'ossigenazione passa a frutta rossa e nera piccola, dalla ciliegia, alla mora e al ribes, trova il suo completamento grazie ai sentori speziati del pepe bianco, della noce moscata, più accennati chiodi di garofano e sul finale timbri di grafite. All'assaggio è di corpo, ha tannini già morbidi e avvolgenti che trovano il loro giusto contrappunto nella freschezza, con una sapidità più accennata, una buona armonia e una persistenza in cui si evidenziano le note aromatiche della varietà.



RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2019

Bava

14% vol

Ottenuto dall'appezamento di ruchè dal curioso nome Vigneti del Presidente a duecento metri di altitudine a Cocconato, durante la vinificazione termina la fermentazione senza vinacce per le caratteristiche del vitigno. Maturato in acciaio e imbottigliato a primavera, dove resta ad affinare qualche mese, esordisce con un rosso rubino pieno. Aromatico, ha profumi di rosa e



viola, piccoli frutti rossi in secondo piano, poi acquista caratteri speziati riconoscibili di pepe bianco. In bocca ha struttura, con tannini dolci, leggeri e morbidi, equilibrati da freschezza, con una beva persistente e un ritorno aromatico di spezie. Destinato a evolversi nel tempo, accresce la sua finezza fino a cinque anni dalla vendemmia, mantenendo la fragranza dell'uva da cui nasce.

SAN PIETRO REALTO 2019 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

Bersano

14,5% vol

Il marchio vanta duecentotrenta ettari complessivi tra Monferrato e Langhe. Da una piccola area nella provincia di Asti dedicata alla varietà, su un terreno argilloso-limoso, l'uva è vinificata in acciaio, con un affinamento di due mesi una volta che il vino è in bottiglia. Dapprima ha una tonalità rubino pieno con riflessi violacei. Dopo le sfumature della rosa, il suo olfatto accenna al garofano e si manifesta vinoso con piccola frutta rossa tra cui la ciliegia matura mentre la componente speziata allarga lo spettro complesso. Il gusto è a tratti spigoloso, con tannini presenti e abbastanza morbidi, seguiti da un'acidità viva, una piacevole sapidità, nel finale di buona lunghezza, dove ritroviamo la frutta rossa e le spezie.



OLTREVALLE 2018 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

Tommaso Bosco

14,5% vol

Naso giocato sul frutto immediato e leggibile, mentre l'assaggio è ancora molto vibrante. Giallo chiaro, accoglie con gli aromi di ananas in sciroppo e caramelle che dialogano con la nota vegetale di fieno e ortica. Si aggiungono le tostature che fanno di nocciolo e mandorle, poi pesca e pera anche in sciroppo, arancia anche in nettare. Molto fresco, sapido, di tessitura agile, al retrolatto riporta su note di agrumi che virano sul vegetale con finale di frutta secca.



PREVOST 2019 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

Vini Caldera

14,5% vol

La cantina nella frazione Portacomaro ha terreni franco-limosi, con forte percentuale di calcare, un'esposizione sud ovest. Qui la resa massima per ettaro è di settanta quintali di uva ruchè. Rosso rubino, ha pro-

fumi intensi di rosa e viola, poi piccoli frutti rossi, con fragolina in primo piano, seguiti da accenni di pepe ed erbe aromatiche. Al palato è secco, armonico, vellutato, di beva piacevole, succosa e immediata.

La sua speziatura lo rende versatile nell'abbinamento con molti piatti, non solo della cucina piemontese, come sushi e formaggi giovani a pasta dura.



TERRE DEI ROGGERI 2019 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

Cantina Sociale di Castagnole Monferrato

15% vol

La Cantina lavora uve ruchè prodotte con rese di settanta quintali per ettaro, esegue una vinificazione tradizionale in rosso con macerazione e fermentazione malolattica precoce. Il vino è affinato cinque mesi in vasca di acciaio e tre mesi in bottiglia. Rosso rubino con unghia violacea, esordisce con la rosa in primo piano, seguita da una prugna a buccia scura e poi le tipiche note pepate a chiudere. Al palato ha corpo, struttura, tannini presenti, ma di buona morbidezza, con un ritorno delle note percepite al naso già di buona lunghezza.



'NA VOTA 2019 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

Cantine Sant'Agata

14% vol

È prodotto da quattro vigneti a Scurzolengo, con caratteristiche diverse fra di loro, questo vino, che porta in sé una sfida lanciata nel 1990. In quell'anno, per la prima volta e novità assoluta, i fratelli Cavallero produssero questa etichetta che proponeva la versione secca in contro tendenza a quanto fatto sino ad allora, dato che la varietà veniva vinificata esclusivamente come vino da dessert amabile. Dopo la diraspatura e pigiatura soffice dei grappoli di ruchè con basso tenore di anidride solforosa, è avviata la fermentazione a contatto con le bucce per quattordici giorni, a una temperatura di 28-30 °C, con follature giornaliere. Segue la malolattica in vasche di acciaio inox. Per questo vino è stata scelta una bottiglia bordolese a spalla larga e un tappo in sughero monopezzo. Rosso rubino al naso regala in apertura sentori floreali di rosa e violetta, poi è



erbaceo quasi di fieno, richiama alla frutta rossa piccola e a chiudere alla vaniglia e alle spezie. È caldo e di corpo al palato, velutato e fresco, con un buon equilibrio, una lunga persistenza aromatica. Può essere bevuto d'annata o anche invecchiato.

CLÀSIC 2019 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

Ferraris Agricola

15% vol

Proviene da vigneti di ruchè a Castagnole Monferrato e Montemagno, di un'età tra gli otto e i dodici anni, posti a duecentosessanta metri di altitudine su suolo misto calcareo, argilloso, marnoso, con una resa di settanta quintali per ettaro. La fermentazione alcolica è svolta in rotofermentatori a temperatura controllata, la malolattica invece in tini di rovere da cinquantaquattro ettolitri, poi il vino matura per sei mesi in botte grande di rovere e affina per tre mesi in bottiglia. Ha una veste rubina intensa e luminosa. La trama olfattiva ha complesse note floreali di petali di rosa seguite dalla confettura di ciliegie, frutti di bosco, uva spina, poi a chiudere si avvertono sentori speziati di pepe delle varie tipologie. Alla beva è potente, con tannini presenti e setosi, un'acidità vibrante, poi nel finale già lungo emergono note balsamiche e speziate.



VIGNA DEL PARROCO 2018 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

Ferraris Agricola

15% vol

Prende il nome dalla vigna piantata da don Giacomo Cauda nel 1964, vicino alla chiesa parrocchiale dove è nato il Ruchè moderno. Si tratta, quindi, dell'unico cru esistente in questa denominazione. Nel 2016, Luca Ferraris viene scelto per raccogliere il testimone di questo importante vigneto e intraprende così un nuovo progetto: fare della Vigna del Parroco il vino di punta dell'azienda e la bandiera del Ruchè nel mondo, raccontando il valore inestimabile di questo storico e prezioso vigneto. Il suolo è misto calcareo, argilloso, marnoso, la vite è allevata a guyot singolo e dà una resa di ottanta quintali d'uva a ettaro. Dopo la fermentazione alcolica a temperatura controllata con rimontaggi come da tradizione, svolge la malolattica all'80% in acciaio e 20% in tonneau. Poi matura per il 20% in tonneau per nove mesi e affina sei mesi in bottiglia. Rubino luminoso con sfumature porpora sull'unghia. Il profilo olfattivo coinvolge subito per



personalità e tipicità, regalando profumi floreali di rosa e violetta, poi sentori fruttati di marasca e piccole bacche di bosco su uno sfondo lievemente balsamico. Al palato ha la stoffa dei grandi piemontesi, tannini fitti e rifiniti, una presenza sapida, una decisa persistenza con rimandi balsamici.

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2019

Garrone

14,5% vol

Da vigneti di ruchè a Grana e a Castagnole Monferrato posti a circa trecento metri di altitudine, è vinificato solo in acciaio. Rubino tendente al granato sfodera sentori di rosa, con accenni al geranio e fiori d'arancio. La frutta piccola passa dalla ciliegia alla mora, poi lampone e mirtillo. Tra le percezioni verdi un accenno erbaceo seguito da timo, con a chiudere la tradizionale nota pepata. Delicato, disvela le note aromatiche del vitigno quasi sottovoce e si caratterizza ancora per una certa vinosità. Al palato ha tannini setosi, freschezza incisiva, un finale di buona intensità con una progressione minerale e una nota metallica.



CARESANA 2019 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

Gatto Pierfrancesco

15,5% vol

Questo vino nasce da nove ettari di vigneti di ruchè a Montemagno, con un'età media di quindici anni, posti su terreni tufacei bianchi, ricchi di sabbie astiane e microelementi. Fermenta in rotofermentatori a temperatura controllata per cinque giorni, matura quindi in vasca d'acciaio dai sei ai dodici mesi, poi affina in bottiglia per altri due mesi. Di colore rosso rubino con sfumature porpora, nel suo bouquet ha piacevoli sentori di viola e geranio, sostenuti da quelli che richiamano i piccoli frutti rossi maturi di mora, lampone e ciliegia. In bocca è un vino morbido, vellutato, leggermente tannico, dal retrolavoro persistente di piccoli frutti.



LIMPRONTA 2017 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

Montalbera

15% vol

Da un vigneto a Castagnole Monferrato allevato a guyot basso, con sette-otto gemme sul capo a frutto e diradamento nei primi mesi estivi, nasce questo vino da lungo invecchiamento. È ottenuto da ruchè al

90% con un 10% di barbera. La vinificazione tradizionale in rosso prevede una maturazione in tonneau di rovere francese per circa tredici mesi e un successivo affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Non è prevista la stabilizzazione tartarica. Per questo vino è stata scelta una bottiglia bordeaux a spalla larga, un tappo in sughero mono pezzo di prima scelta. Rosso rubino tendente al granato. Intenso, persistente al naso, esordisce con le note aromatiche di rosa in primo piano e poi sfuma sui tipici frutti di bosco, che evolvono in spezie orientali e pepe nero. Fresco e di beva progressiva, al palato ha una trama tannica evidente e setosa, con freschezza e sapidità, e una grande persistenza piacevolmente aromatica.



SAN MARZIANO 2019 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

Poggio Ridente

13,5% vol

La cantina di Cecilia Zucca è a Cocconato e produce Ruchè da un vigneto in purezza a Viarigi, che contorna la piccola chiesetta romanica di San Marziano dalla quale deriva il nome. Le uve biologiche sono certificate Icea. Dopo una selettiva vendemmia manuale, normalmente nella prima metà del mese di settembre, segue la vinificazione tradizionale delle uve in purezza con macerazione di otto-dieci giorni, poi la sosta per alcuni mesi in acciaio. Il colore è rosso rubino vivo con unghia violacea, mentre il naso accattivante per la sua aromaticità tutta giocata sulle note floreali tipiche e fruttate di lampone, rosa e fragolina di bosco. Il sorso è appagante, gradevole e con finale asciutto; la sua aromaticità lo rende particolarmente versatile negli abbinamenti dai piatti speziati agli etnici e, se servito fresco, adatto a preparazioni ittiche.



INVICTUS 2018 RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

Tenuta Montemagno

15,5% vol

Proviene da un vigneto situato nell'omonimo comune, impiantato su un suolo argilloso calcareo, con marne leggermente ricche di limo e pH alcalino, dalla forte ritenzione idrica, esposto a sud ovest. È ottenuto da una produzione particolare di uve ruchè raccolte tardivamente al fine di conferire grande struttura e personalità al vino. Alla pigia-diraspatura, con macerazione pre-fermentativa a 10 °C per tre giorni, segue la fermentazione a temperatura control-

lata con leggeri rimontaggi per sette-otto giorni. Il colore è rosso rubino carico con riflessi porpora, ha un impatto floreale intenso dalla viola alla rosa, poi frutta rossa piccola matura e a chiudere erbe di campo ed eucalipto. Al palato ha una trama tannica importante, morbida, controbilanciata da sapidità, un buon equilibrio complessivo con un ritorno di note speziate di pepe e cannella nel lungo finale. È vino di grande longevità ed eleganza.

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2018

Tenuta dei Re

14% vol

Storica realtà di Castagnole Monferrato, ha vigne di ruchè dell'età di venti anni su suoli con una notevole presenza di sabbia, esposti a sud sud ovest, a un'altitudine di duecentoventi metri. Dopo un macerazione pre-fermentativa a freddo in acciaio inox, seguita dalla fermentazione, affina in vasca di cemento per dieci mesi. Il colore rosso rubino ha riflessi violacei. I profumi sono dominati da una componente aromatica che spazia dalle note della rosa e della viola, per poi passare alla frutta con netti richiami all'albicocca. Questi sentori dipendono anche dalla componente sabbiosa del terreno. All'assaggio il vino è secco, morbido, vellutato, con inflessioni sapide e una buona armonia nel finale.

