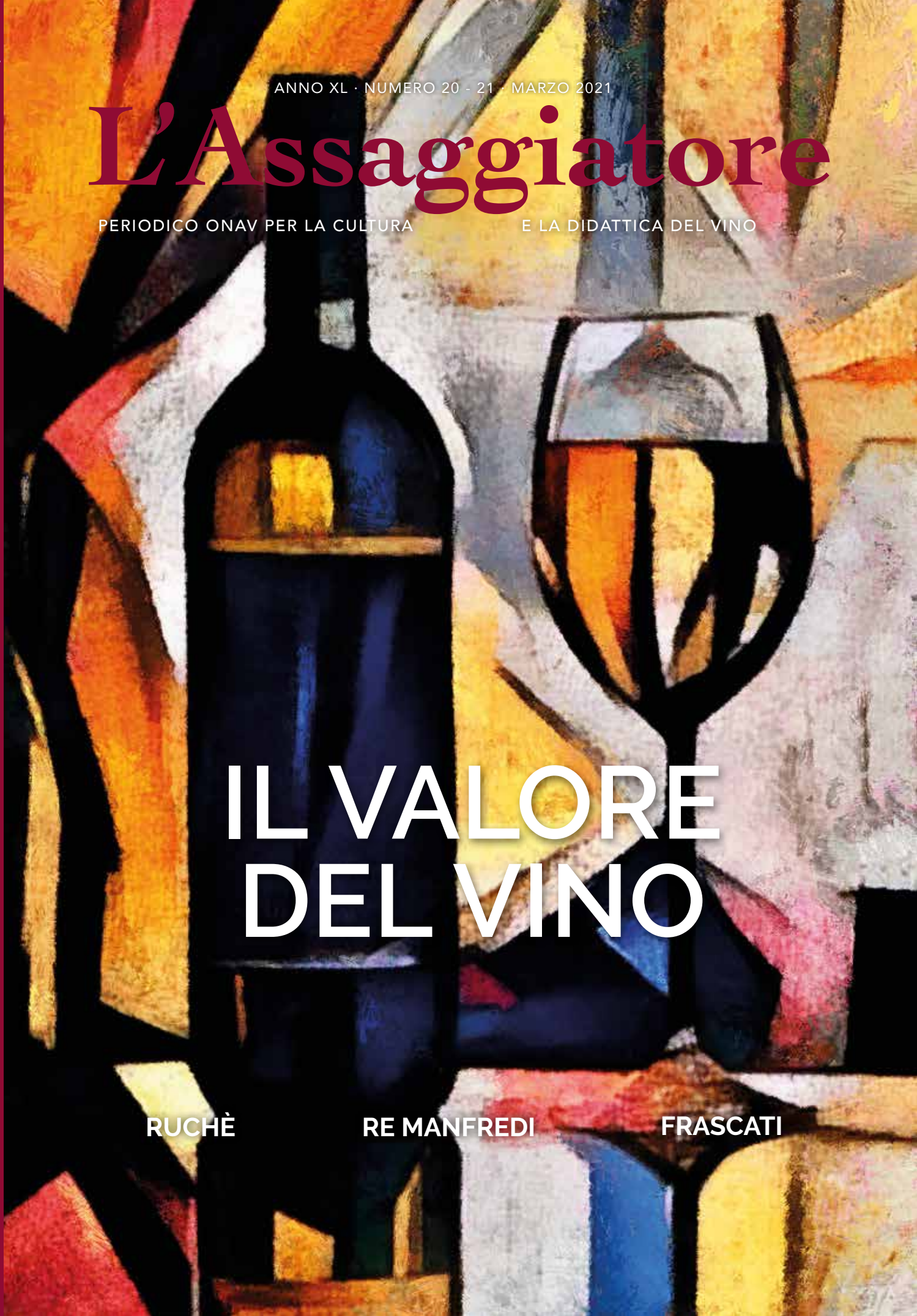
ANNO XL · NUMERO 20 - 21 · MARZO 2021

L'Assaggiatore

PERIODICO ONAV PER LA CULTURA E LA DIDATTICA DEL VINO



IL VALORE DEL VINO

RUCHÈ RE MANFREDI FRASCATI

L'Assaggiatore ANNO XLI · NUMERO 20 - 21 · MARZO 2021

IL VALORE DEL VINO · FRASCATI · RUCHÈ · RE MANFREDI

RUCHÈ, ACCENTO SUL FUTURO

di Flavia Rendina

Si scrive Ruchè, si legge Castagnole Monferrato, dove il vitigno è l'interprete scelto della rinascita agricola di un territorio a lungo abbandonato. Oggi a coltivarlo sono perlopiù giovani agricoltori di ritorno, che ne hanno letto il potenziale glocal e sono determinati a lanciarlo nel mondo

Nell'Astigiano il vino ha sempre avuto un ruolo fondamentale nell'economia, nella cultura e nel tessuto sociale del territorio e la dimostrazione è proprio la costituzione, nel 1951, della nostra ONAV. La vitivinicoltura che si svolge in questo areale ampio e complesso, caratterizzato da vocati suoli marnosi, sabbiosi e calcarei, è una storia di tradizioni antiche che si è trasformata, dall'inizio del nuovo millennio, nella realtà di giovani che hanno scelto di tornare a lavorare in quelle campagne abbandonate dai loro genitori. Abbiamo incontrato i produttori del Ruchè del Monferrato in una tavola rotonda, nello stile che caratterizza ormai la nostra rubrica, e abbiamo scoperto una associazione giovane, determinata e compatta: quella dei **Produttori di Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG**, saldamente guidata da **Luca Ferraris**, esponente della prima corrente di giovani monferrini tornati all'agricoltura, che ha innalzato il vitigno a fiero simbolo del proprio territorio e della propria economia. Una realtà piccola, ma in forte crescita, che si colloca non a caso tra le *performance* più interessanti dell'Italia del vino. Ve la raccontiamo.

Le origini

Si pronuncia Ruchè, con la E ben aperta, tipica del dialetto piemontese, anche se non è raro sentire E chiuse o francesismi creativi come "Ruscé". Il nome del vitigno tuttavia resta un mistero, seppur ne esistano alcune ipotesi etimologiche. Potrebbe derivare dal nome di un convento benedettino dedicato a San Rocco, oppure dall'erto arroccamento delle viti, da cui un'ipotetica radice dialettale del nome da "*roche*", roccie. Per quanto riguarda le sue origini, invece, la più approfondita bibliografia in riguardo si deve all'ampelografa **Anna Schneider**, che ne ha identificato le genesi da un incrocio spontaneo tra Malvasia aromatica di Parma, vitigno quasi scomparso, e Croatina, escludendone quindi la supposta origine borgognona, a seguito di monaci cistercensi nel XII secolo. La Schneider sosterrebbe, inoltre, l'identità tra Ruchè e Moscatellina (un tempo anche Moscatellino), più raramente Romitagi (per il vino), *cultivar* recuperata in alcune zone della provincia di Alessandria. In ogni caso, il Ruchè è sempre stato coltivato nell'area intorno a **Castagnole Monferrato**,

Vigneti tra le colline dell'azienda agricola Tommaso Bosco

tant'è che molti degli attuali produttori riferiscono, dai racconti dei propri avi fondatori, della presenza di qualche vecchio filare di Ruchè nei primi del '900. Come per molte altre uve locali, nessuno aveva mai pensato tuttavia di vinificarlo in purezza. Il primo a farlo, negli anni '60, fu, nella migliore tradizione medievale, un uomo di Chiesa: il parroco di Castagnole Monferrato, **Don Giacomo Cauda**. Grande appassionato di agricoltura – di lui si diceva: «scende dal trattore e va a dire messa» - il Don aveva preso in cura una piccola vigna del beneficio parrocchiale, iniziando a sperimentare la vinificazione del Ruchè in purezza. I buoni risultati lo indussero ad andare avanti, incontrando il favore di Lidia Bianco, sindaco del paese, e di alcune aziende che, in collaborazione con l'Università di Torino e il Centro Miglioramento Vite del CNR, diedero il via alla riscoperta della varietà. Nacquero così le prime versioni secche del vino Ruchè, con una piccola produzione di 3.400 bottiglie etichettate "La Vigna del Parroco", marchio di grande *appeal* che ebbe immediato successo.

Una realtà piccola ma in forte crescita, non a caso tra le migliori performance del vino italiano

«Quando lo andavo a trovare – racconta **Mario Redoglia**, enologo e storico onavista di Asti, che lo conosceva personalmente – mi mostrava con grande fierezza tutti i ritagli di giornale in cui si scriveva di lui e del suo vino: era davvero molto fiero della sua opera, e tutto il paese con lui. Io avevo iniziato da poco ad approcciare il Ruchè e ricordo che in uno dei primi confronti enologici lui mi disse: "enologo, se vuole fare un Ruchè profumato, lo deve raccogliere qualche giorno prima". Solo dopo qualche anno di studio scientifico mi resi conto di quanto fosse giusto il suo consiglio: gli aromi terpenici, il sentore di rosa tipico del Ruchè, risultano più evidenti se l'uva viene raccolta in quella fase di maturazione. Eppure lui era arrivato a capirlo solo con la pratica...».

Negli anni '60 si raggiunge il primo ettaro di Ruchè, ma l'interessamento al vitigno è ancora scarso, per via delle sue dispendiose esigenze colturali. La necessità di produrre nel Monferrato vini di pronta beva e in quantità, negli anni '70 ne impedisce una diffusione repentina, con le varietà più redditizie che confinano il Ruchè a "vino della festa" prodotto solo da pochi affezionati agricoltori. Lentamente ma regolarmente però la sua superficie coltivata si estende fino a quando, alla fine degli anni '90, la croce del Barbera, la **flavescenza dorata** favorita dai molti gerbidi, è la delizia del Ruchè, che si rivela invece praticamente immune alla patologia. Così produttori vecchi e nuovi si interessano a quest'uva dimenticata, mettendo sempre più da parte Barbera e Grignolino: è finalmente arrivato il momento del Ruchè, che cavalca l'onda di riscoperta dei vitigni autoctoni. Agli inizi del nuovo millennio nasce una prima associazione informale tra produttori di Ruchè, riconosciuta poi ufficialmente nel 2015, e nel 2008 si celebra la prima **Festa del Ruchè**, un evento che negli anni ha visto una crescita esponenziale di presenze.

Per il paese di Castagnole Monferrato è il biglietto per il carosello della notorietà: il cartello d'ingresso nel comune recita "città del Ruchè" e ovunque sorgono strutture ricettive dedicate al turismo enogastronomico nascente. La **DOCG** arriva nel 2010 e si accompagna all'aumento degli ettari vitati (da 60 ha del 2008 a 158 ha nel 2019) e del numero di bottiglie prodotte all'interno dell'Associazione: da 40.000 degli inizi, al milione di oggi, che colloca la denominazione al primo posto come *performance* in Piemonte e tra le prime tre in Italia per il rapporto tra ettari vitati, bottiglie prodotte e giacenza.

Ma tutto ciò non sarebbe stato possibile senza un fattore fondamentale: il miglioramento della tecnologia in vigna e in cantina, che ha ridotto finalmente tempi e costi della complessa gestione del Ruchè.

Tante foglie, tanti zuccheri

«Sai come si riconosce una pianta di Ruchè in pieno ciclo vegetativo? È tutto un sovrapporsi di foglie!» così ci presenta il vitigno Mario Redoglia, enologo tecnico di laboratorio e dal 2000 consulente enologico per la **Cantina Sociale di Castagnole Monferrato** oltre che per altre tre aziende produttrici di

La pianta e l'uva

Pianta di media vigoria, con tralci dagli internodi corti che presentano grande emissione di rami anticipati, tanto da conferire alla vegetazione un aspetto affastellato. Presenta tralcio erbaceo verde su entrambi i lati o appena sfumato di rosso su quello dorsale; la foglia adulta è medio-piccola, cuneiforme (più larga che lunga), trilobata o quinquelobata, con seno peziolare aperto, a V o a graffa, seni laterali superiori a U o a lira (spesso con margini sovrapposti) e seni inferiori a U o a V; il lembo è nettamente piegato a coppa; la pagina superiore ha colore verde chiaro, opaco, con nervature verdi, superficie poco bollosa, denti piuttosto pronunciati e irregolari, mentre la pagina inferiore è glabra, con qualche setola alla ramificazione delle nervature. Il grappolo è medio-grande o grande, cilindrico allungato, con ali ben sviluppate, mediamente spargolo nella parte prossimale, più compatto in quella mediana e distale; il peduncolo è medio-lungo, di colore verde sfumato di rosso. L'acino è medio-piccolo (1,6 g in media), da sferoidale a ellissoidale corto, con buccia molto pruinosa, di colore blu-nero violetto; la polpa ha sapore lievemente aromatico. La pianta ha elevata fertilità, anche a livello delle gemme basali, e garantisce una produzione medio-alta, seppur non costante. Richiede un allevamento a controspalliera con potatura Guyot e capo a frutto di 10-12 gemme, ma si adatta anche a potature corte. Il vitigno è molto resistente alla peronospora, ma teme le primavere fredde e piovose, che determinano fenomeni di colatura, e gli attacchi delle vespe, in quanto l'uva giunge a maturazione rapidamente. Si adatta bene ai portinnesti più diffusi.

Ruchè, tra cui Ferraris Agricola. «Il Ruchè è un'uva di difficile gestione in vigna, perché produce continuamente femminelle; bisogna tenere costantemente sotto controllo lo sviluppo vegetativo, perché molto verde vuol dire molta fotosintesi, quindi un potenziale elevato di **zuccheri** nelle uve». Far coincidere maturazione tecnologica e fenolica è uno degli aspetti più complessi nella gestione del Ruchè poiché «una volta raggiunta la piena maturazione zuccherina, se il clima non è ben secco, le bucce possono perdere la loro integrità in pochi giorni, con tutte le conseguenze del caso. Bisogna quindi svolgere un attento controllo sull'andamento della maturazione con un occhio alle previsioni atmosferiche per arrivare alla vendemmia al momento giusto». Una volta arrivato in cantina il Ruchè, caratterizzato da **bassa acidità** ed elevato tenore zuccherino, «richiede una rigorosa gestione della fermentazione alcolica e il controllo della temperatura. La macerazione non è molto prolungata e si svolge alla temperatura di 25-26 °C per salvaguardare sia gli aromi del mosto sia il colore che, inizialmente poco stabile, passa dal rosso porpora al ciliegia, per poi fissarsi per molti anni a seguire». È solo grazie a queste accortezze in fase di vinificazione che, a partire dagli anni '80, si sono riusciti a ottenere vini completamente secchi anche quando si raggiungono i 14-15 volumi alcolici e, soprattutto, più puliti nel profilo olfattivo, che hanno innalzato il livello di gradimento del Ruchè tra il pubblico. «Un tempo era vinificato perlopiù come amabile, tipologia poi esclusa con la DOCG, perché uno degli aspetti più ostici era proprio la gestione dell'elevata quantità di zuccheri nel mosto, cosa che tra l'altro portava facilmente allo sviluppo di *Brettanomyces* con conseguente difetto olfattivo». Infine, nella fase di affinamento del Ruchè «i **tannini**, seppur inizialmente abbondanti, tendono ad avere un'evoluzione molto interessante già nell'arco di pochi mesi, ammorbidendosi notevolmente fino a dare vini equilibrati già dopo un passaggio in cemento o in acciaio, anche se il risultato migliora prolungando l'affinamento ancora per qualche mese. Tuttavia, – conclude Mario – è stato dimostrato negli anni, ed è il motivo per cui è stata sottolineata, proprio da me, la fattibilità tecnica della tipologia Riserva, che un passaggio in legno contribuisce a dare longevità e struttura al vino, grazie alla

microssigenazione e alla cessione di tannini ellagici. Purché, però, non si vada a sovrastare il delicato profilo aromatico dei vini: motivo per cui solitamente si predilige la botte o al limite il legno piccolo usato».
L'inserimento della **tipologia Riserva** nel disciplinare del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG lo scorso gennaio 2020 è stata proprio una delle conquiste più dibattute attorno al Ruchè, che ha diviso produttori e critica. «In molti, invero soprattutto comunicatori di vino, ci hanno criticato la scelta di produrre Ruchè Riserva – racconta **Franco Morando** dell'azienda **Montalbera**, *leader* dell'Associazione per numero di bottiglie prodotte – perché lo vedevano come uno snaturamento di un vino notoriamente considerato di pronta beva; per la maggior parte di noi produttori è stato invece la consacrazione di un naturale percorso di crescita qualitativa». «Già da qualche anno qualcuno si stava dedicando alla sperimentazione dell'invecchiamento sui vini da Ruchè – prosegue **Luca Ferraris**, tra i primi a produrre Ruchè maturati in legno – i risultati erano più che interessanti ma i vini non si distinguevano sul mercato, se non per il prezzo: avevamo perciò bisogno di un segno che rendesse individuabili le due tipologie di vini. Il riconoscimento della tipologia Riserva – prosegue – non solo ci offrirà un'opportunità di redditività maggiore, ma ci darà la possibilità di far vedere al mondo dove possa realmente spingersi questo vitigno». Ovvero, anche sui mercati esteri.

Un vino *glocal*

Dalle tavole contadine astigiane ai ristoranti stellati del sud est asiatico. Questo è stato negli ultimi dieci anni il viaggio del Ruchè, che, a quanto pare, non solo si accosta a formaggi, salumi e carni della cucina piemontese, ma sposa perfettamente il gusto della cucina orientale. Il merito? Sta tutto nel suo **profilo aromatico**. Nello studio sul quadro aromatico del vino riportato nel testo *I principali vitigni aromatici del Piemonte a bacca colorata* (Regione Piemonte, 2012), che riportiamo, nonostante il vino di Ruché mostri una componente aromatica libera quantitativamente meno importante rispetto a quella di altre *cultivar* aromatiche rosse del Piemonte

Vigneti della Cantina Sociale di Castagnole Monferrato

(Brachetto, Moscato nero, Malvasie ecc.), è in grado di esprimere un *bouquet* complesso, con sentori floreali, fruttati e speziati. Concorrono al quadro aromatico libero gli **alcoli monoterpenici** (citronellolo, linalolo, alfa-terpineolo) e quote significative di composti diolici e di derivati terpenici idrossilati. Non trascurabile, infine, la somma complessiva della frazione libera di altri terpeni e dell'acido geranico, anche se dal punto di vista aromatico hanno minor impatto trattandosi di composti ad elevata soglia olfattiva; modesto invece il contenuto di geraniolo. Nel vino è presente inoltre un discreto potenziale aromatico legato (glicosilato), riconducibile principalmente a glucosidi di geraniolo e di nerolo, oltre a una quota quantitativamente importante di alcoli superiori (bezilico e 2-feniletanolo) e di altri composti terpenici.
Non meno interessante è il profilo gustativo del vino, che ha un pH non particolarmente energico, anche per la notevole **salificazione** (valori di potassio e di ceneri molto elevati) e un quadro polifenolico legato a un buon contenuto di **flavonoidi** totali ma solo discreto in antociani totali, la cui estraibilità tuttavia consente di esprimere valori molto buoni in termini d'intensità colorante.
L'aromaticità marcata ma mai opulenta, il buon corpo, la buona sapidità, l'alcolicità e la lunga persistenza sono quindi le cinque carte giocate dal Ruchè nell'abbinamento a tavola. Come cinque sono i sapori della cucina cinese – acido, amaro, dolce, salato e piccante che secondo la medicina tradizionale vanno combinati per creare un piatto equilibrato e salutare – con cui il Ruchè mostra una particolare affinità. Una mano vincente quindi con preparazioni ***fusion*** alle quali siamo sempre più abituati e appassionati, che proiettano il Ruchè in una dimensione *glocal* dell'abbinamento cibo vino.
Non stupisce perciò che, ante-Covid, si stessero delineando come mercati di successo quelli asiatici (Singapore, Cina, Giappone), oltre a consolidati Usa, Svizzera, Olanda, Germania e Sud America. A dare invece una nuova spinta verso l'Occidente, Usa e Canada *in primis*, si spera sarà invece la nuova tipologia Riserva, di cui si vedranno le prime etichette alla fine di quest'anno, a compimento dell'affinamento obbligatorio di 24 mesi. Certo, il colpo inflitto dalla pandemia sui mercati esteri è stato duro, ma fortunatamente compensato da una forte crescita del Ruché nel *mass market* nazionale, che ha garantito all'Associazione una perdita davvero irrisoria, - 1%, durante la pandemia da Covid.

Un futuro *green*

Nel 2014 il paesaggio vitivinicolo e culturale del Monferrato è entrato a far parte con Langhe e Roero dei patrimoni dell'umanità UNESCO,

con un "richiamino" nel 2018 che ha coinvolto altri due tesori delle terre del Ruchè: i due ettari della **Vigna del Parroco**, l'unico *cru* esistente riconosciuto dal Ministero, patrimonio di cloni di Ruchè dal valore inestimabile, e la **collina di Sant'Eufemia** (10 ettari vitati esclusivamente a Ruchè), entrambi di proprietà di Ferraris Agricola. Per celebrare l'evento, proprio sul picco della collina, Bricco Maioli, Luca Ferraris ha voluto installare una **panchina gigante**, una di quelle del progetto Big Bench Community, realizzate dai designer del *team* di Chris Bangle con la collaborazione degli artigiani "autoctoni" dei paesi in cui vengono collocate queste installazioni. Quasi un simbolo, si può dire, del lavoro di squadra fatto in questi anni dall'Associazione produttori del Ruchè, oggi già impegnata in un nuovo progetto di marketing territoriale, che veda coinvolti tutti i comuni della denominazione nel creare una **rete** di produttori locali, dalla gastronomia all'artigianato.

In programma anche la realizzazione di percorsi pedonali e ciclabili che conducano alle meraviglie che il territorio ha da offrire. Non solo castelli, torri, infernotti, architetture di epoca romanica: una delle ricchezze più interessanti dell'areale resta proprio la natura. Ovunque a colpo d'occhio le dolci colline "si macchiano" dei colori di altre colture, boschi, noccioleti, persino laghetti, come quello che ricade nella tenuta di Montalbera, testimonianze di un territorio ancora "vivo" e ricco di **biodiversità** (non a caso molte delle aziende vantano la certificazione SQNPI per l'Agricoltura integrata). «La nostra fortuna è che qui il lavoro agricolo ha saltato una generazione, quella degli anni '60, – spiega **Dante Garrone**, segretario dell'Associazione e titolare col fratello dell'azienda **Garrone Evasio & figli** – se da una parte ciò ha comportato la presenza di molti gerbidi, dall'altra ha però preservato la zona dagli errori fatti in altre denominazioni in quegli stessi anni».

Questo *gap* generazionale ha fatto sì che a tornare in campagna fossero molti **giovani**, senza dubbio provvisti di una sensibilità più spiccata verso la tutela ambientale: è il caso di realtà come quella di **Tommaso Bosco**, che ha ripreso in mano l'azienda dei nonni nel 2015 ed è oggi tra i più accaniti sostenitori del puntare sulla salvaguardia del patrimonio di biodiversità di «queste colline dove – racconta – da qualche anno è addirittura tornato il lupo», prezioso indicatore dello stato di salute di un ecosistema.

Puntare quindi su queste doti naturali, sull'entusiasmo dei giovani neo-agricoltori e sul Ruchè, oltre che su un'abbordabilità dei prezzi tale da far arrossire altri territori, sarà per il futuro la risposta del Monferrato alla dura concorrenza di areali più blasonati del Piemonte e alle richieste di un turismo sempre più internazionale. E sempre più *green*.

composto e di buona intensità; si distinguono note di rosa appassita, lampone, sambuco, mora e lieve cacao. Piacevole all'assaggio, di grande sinuosità e finezza, dotato di giusta acidità nel finale, appena salino; congedo armonico e rotondo di cacao e mora.

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG VIGNA DEL PARROCO 2018
Alc. 15%
Maturazione: tonneau 20% e acciaio (9 mesi); bottiglia (6 mesi)
Euro 30
Dalla vigna piantata nel '64 da Don Cauda, unico *cru* della denominazione. Rubino appena scuro, compatto e trasparente. Olfatto profondo, con intense sensazioni di lampone sciroppato, rosa appassita, spezie dolci, pepe, tabacco e miele di castagno. Bocca complessa e all'inizio quasi austera, di buon corpo, si distende poi grazie alla vivace acidità e alla sottile sapidità. Finale lungo e amaricante di visciola e spezie.

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG OPERA PRIMA 2016
Alc. 15,5%
Maturazione: tonneau (24 mesi); bottiglia (12 mesi)
Euro 20
Rubino scuro alla vista. Note profonde, evolute e complesse di frutta nera essiccata e in confettura, idrocarburi, cera, tabacco e spezie scure, in un insieme evoluto e armonico. Composto al sorso, solido nella ben integrata dote tannica, veicolata da una freschezza sempre all'altezza e quasi mentolata. Finale di lieve astringenza, dagli echi balsamici.

GARRONE EVASIO & FIGLI
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2019
Alc. 14,5%
Maturazione: acciaio
Euro 12
Rubino violaceo vivace. Olfatto scandito da note scure e fini di humus e sottobosco, seguite da origano essiccato, sambuco e mora. Bel piglio acido in bocca, gusto salino e finale nettato dall'ottima freschezza mentolata.

MONTALBERA
montalbera.it
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG LA TRADIZIONE 2019
Alc. 14%
Maturazione: acciaio
Euro 30
Rubino violaceo intenso. Profilo olfattivo ampio e scuro, con percezioni di frutta nera, viola,

L'Associazione dei produttori di Ruchè

L'Associazione nasce nel 2001 come un ritrovo tra amici che, all'epoca, vedeva coinvolte le Cantine sant'Agata, Caldera, la Cantina Sociale, Amelio, Garrone e Ferraris. Col tempo, la crescita della fama del Ruchè e del numero di produttori induce alla formalizzazione della associazione, avvenuta nel **2015**. Da allora alla guida del gruppo, oggi composto da **21 aziende**, c'è sempre stato **Luca Ferraris**, dell'omonima azienda Ferraris Agricola, tra i produttori più storici. La migliore organizzazione ha permesso all'Associazione di stabilire un dialogo privilegiato con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, di cui il Ruchè fa parte, e di ottenere fondi regionali per avviare una politica di promozione del Ruchè e del suo territorio, attraverso l'organizzazione di eventi in Italia e all'estero sotto la comune bandiera del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG. Tra le attività più rappresentative, la **Festa del Ruchè**, che si tiene dal 2008 nel secondo weekend di maggio presso la tenuta La Mercantile, edificio del tardo settecento simbolo di Castagnole Monferrato, in un *format* che unisce banchi d'assaggio e seminari esclusivamente dedicati al Ruchè e degustazione di piatti e prodotti tipici locali. L'emergenza Covid-19 ha purtroppo impedito la realizzazione dell'evento 2020, che nel 2019 aveva toccato i 100mila partecipanti, contro i 1.000 dei primi anni, mentre il gruppo sta lavorando proprio in questi giorni per riuscire a organizzare l'edizione 2021 in una formula più adatta alle normative imposte dalla situazione sanitaria.

Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG
Piazza Vittorio Emanuele II, 10
14055 Costigliole d'Asti AT
segreteria@ilruche.it
ilruche.it

sottobosco e cenni speziati di pepe e tabacco. Ricco al gusto, dalla sapidità generosa ed elegante; caldo, asciutto, con tannino ben integrato e ottima gestione nel finale delle sensazioni amaricanti, bilanciate da echi di frutta nera.

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG LACCENTO 2019
Alc. 15%
Lavorazione: da uve in sovramaturazione per il 20%
Maturazione: acciaio
Euro 13
Rubino chiarissimo alla vista. L'olfatto è coeso, concede note di fragolina, viola e rosa, tra soffi eterei. Bel comparto fruttato al gusto, ricco e saporito, asciutto e appena tannico, con finale rotondo e armonico che richiama la fragolina e la violetta del naso.

PREDIOMAGNO
prediomagno.com
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2018
Alc. 14%
Maturazione: acciaio
Euro 17
Rubino chiaro. Naso inizialmente reticente, sostenuto da piacevoli sensazioni di erbe aromatiche (menta e origano) e ciliegia. Bocca snella, asciutta, dotata di adeguata freschezza e dal finale appena fruttato.

TENUTA MONTEMAGNO
tenutamontemagno.it
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG INVICTUS 2019
Alc. 15,5%
Maturazione: acciaio
Euro 19
Rubino con riflessi violacei. Intenso al naso, con riconoscimenti di mela annurca, visciola, fragolina di bosco e rosa, tra garbati cenni smaltati e balsamici.
Al palato spicca decisa l'acidità, a bilanciare una discreta morbidezza; trama tannica setosa e finale rotondo.

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG NOBILIS 2018
Alc. 15%
Maturazione: acciaio
Euro 17
Rubino chiaro con riflessi violacei. Profilo scuro di ciliegie in sciroppo, spezie nere e balsamiche, rosa appassita e gelatina di rosa canina. Più vivace l'assaggio, con acidità in bella mostra e tannino di lieve astringenza. Ritorni di rosa e frutta fresca al retrolfatto.

sélections mondiales 20 Grand or 20 des vins canada

SAQ

Scoprite i 25 vini scelti per la SAQ tra i primi 50 migliori punteggi delle

Leggenda : Grand or — Grand or 92 pts + — Prix du jury — Prix du jury Meilleure note par pays

Darno, Chianti Colli Fiorentini DOCG, 2017

Tenuta San Vito in Fior di Selva soc. agr.

Italie | Vin rouge | biologique

Sangiovese 90 %, Canaiolo 10 %

Grand or — Prix du Jury — **SM 96** Meilleur vin Italie

Q. Ventozelo Tinto, Douro DOC, 2018

Quinta de Ventozelo

Portugal | Vin rouge | Unoaked

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Grand or — Prix du Jury — **SM 94**

Château Malmaison, Moulis en Médoc AOC, 2016

Compagnie Vinicole Baron

France | Vin rouge | Vinification classique

Grand or — **SM 93**

Domaine La Hitaire Jardin d'hiver, Côtes de Gascogne IGP, 2018

SCV Château du Tariquet

France | Vin blanc | Lutte raisonnée

Gros Manseng 100 %

Grand or — Prix du Jury — **SM 93** Meilleur vin Italie

Hacienda Florida Malbec, Coahuila, 2018

Hacienda Florida

Mexique | Vin rouge | Vinification classique

Malbec, Syrah

Grand or — Prix du Jury — **SM 93**

Nebbiolo Tovasacco, Nebiolo d'Alba DOC, 2016

Enrico Serafino

Italie | Vin rouge | Vinification classique

Nebbiolo 100 %

Grand or — **SM 93**

Rocky Marciano, Montepulciano d'Abruzzo, 2014

Novaripa S.CA.

Italie | Vin rouge | Oaked

Sangiovese 90 %, Canaiolo 10 %

Grand or — Prix du Jury — **SM 96** Meilleur vin Italie

Tronador Reserva, Valle del Curico, 2017

Vinedos Puertas LTDA

Chili | Vin rouge | Vinification classique

Carménère, Cabernet-sauvignon

Grand or — **SM 94** — sans agent

Colinas de Ança, Bairrada DOC, 2015

Adega Cooperativa de Cantanhede, CRL

Portugal | Vin rouge | Oaked

Baga 100 %

Grand or — **SM 93**

Falernia Syrah Reserva Titon Single Vineyard, Valle de Elqui DO, 2016

Societa Agricola Montalbera

Chili | Vin rouge | Vinification classique

Syrah 100 %

Grand or — **SM 93** — sans agent

Lequilibrio, Barbera d'Asti Superiore DOCG, 2016

Societa Agricola Montalbera

Italie | Vin rouge | Lightly oaked

Barbera 100 %

Grand or — **SM 93**

O.T. Reserve, Chianti Niederosterreich, 2017

Fink & Kotzian Weinbau OG

Autriche | Vin blanc | Oaked

Pinot blanc, Chardonnay

Grand or — Prix du Jury — **SM 93**

Sélections mondiales 20 Grand or 20 des vins Canada

SAQ

Scoprite i 25 vini scelti per la SAQ tra i primi 50 migliori punteggi delle

Sélection Spéciale, Chardonnay-Viognier, Pays d'Oc IGP, 2018

Badet Clément

France | Vin blanc | Vinification classique

Chardonnay, Viognier

Grand or **SM 93**

Terres Secrètes La Roche Vineuse, Mâcon AOP, 2018

Vignerons Associés des Monts de Bourgogne

France | Vin blanc | Lutte raisonnée

Chardonnay 100 %

Grand or **SM 93**

Château Calon, Montagne Saint-Émilion AOC, 2016

Jean-Noël Boidron

France | Vin rouge | Vinification classique

Cabernet-sauvignon 85 %, Cabernet franc 15%

Grand or **SM 92**

Gran Reserva Shiraz, Valle de Parras, 2016

Vinicola San Lorenzo, S.A de C.V

Mexique | Vin rouge | Vinification classique

Shiraz 100 %

Grand or **SM 92**

La Gelsomina, Etna DOC, 2016

Orestiadi

Italie | Vin rouge | Oaked

Nerello Mascalese 100 %

Grand or **SM 92**

Serraia, Barbera d'Alba DOCG, 2017

Collina Serragrilli

Italie | Vin rouge | Lightly oaked

Barbera 100 %

Grand or **SM 92**

Thérèse Reig, Banyuls AOP, 2017

Domaine de la Rectorie

France | Vin rouge | Lutte raisonnée

Grenache noir 90%, Carignan 10%

Grand or **SM 92**

Syrah, Côteaux de Narbonne IGP, 2018

SCEA Château Camplazens

France | Vin rouge | Lutte raisonnée

Syrah 100 %

Grand or **SM 93**

Anciano 10 Years Gran Reserva, Valdepenas DO, 2008

Guy Anderson Wines

Espagne | Vin rouge | Oaked

Tempranillo 100 %

Grand or **SM 92**

Domaine Duclaux, Châteauneuf du Pape AOC, 2017

Vignobles Famille Quiot

France | Vin blanc | Vinification classique

Grenache blanc 100 %

Grand or **SM 92**

Hacienda Casa del Valle Selección Especial, Castilla, Vino de la Tierra, 2018

Bodegas y Viñedos Casa del Valle SA

Espagne | Vin rouge | Slightly oaked

Cabernet-sauvignon 100 %

Grand or **SM 92**

Prestigi, Languedoc Grès de Montpellier, 2016

Mas du Novi

France | Vin rouge | Lutte raisonnée

Syrah 85 %, Grenache 15 %

Grand or **SM 92**

Single Vineyard Seddon, Marlborough, 2019

Villa Maria

Nouvelle-Zélande | Vin blanc | Vinification classique

Pinot gris 100 %

Grand or | Prix du Jury **SM 92**

Leggenda : Grand or 92 pts + | Prix du Jury Meilleure note par pays