

VinoperPassione

Il vino è semplice da capire, basta avere passione.

CHI SONO A SCUOLA DI VINO VISITE EVENTI DEGUSTAZIONI VINI ROSSI VINI BIANCHI BOLLICINE VINI STRANIERI

CONTATTI

Sei qua > Homepage > Scoperte > Montalbera Laccento 2015

Montalbera Laccento 2015

Scoperte Vini Rossi by *morislazzoni* - 28 gennaio 2017



UN GRANDE VINO DA UN PICCOLO VITIGNO



Quando ci si mette a ricordare le 17 Docg della regione Piemonte spunta verso la fine dell'elenco, in rigoroso ordine alfabetico, il Ruchè di Castagnole Monferrato, parente senz'altro meno nobile e conosciuto dei vari Barolo, Barbaresco e Barbera varie. E' un vitigno di antiche origini oltrechè poco certe e conosciute a partire anche dallo stesso nome: alcune indicazioni lo vogliono arrivato dalla Francia e coltivato inizialmente da alcuni monaci, in seguito diventato un vino da pasto quotidiano fino alla giusta e sana voglia di riscoperta odierna.

In Italia ogni territorio può vantare delle aziende vinicole che hanno fatto della coltivazione di uno o più vitigni la loro missione aziendale: **a Castagnole Monferrato il nome della cantina Montalbera è legato a filo doppio con quello del Ruchè**. Non assomiglia a nessun altro vitigno se non fosse per qualche affinità genetica con il Pinot Nero che fa pensare ad un probabile provenienza, tutta da verificare, dalla Borgogna.



Due parole sulla cantina Montalbera le spendiamo? Diciamo che **la foto qua sopra può raccontare, più di ogni mia parola, la bellezza delle colline del Monferrato**. Dopo uno scorcio del genere il silenzio da contemplazione dovrebbe essere posto per legge, ma è opportuno dare la giusta considerazione a chi, giorno dopo giorno, mette in campo sforzo e impegno per portare avanti un sogno, più che un progetto. La cosa entusiasmante dei **sogni è quando vengono dapprima idealizzati, realizzati e poi riconosciuti da molti come fatti concreti**: premi e riconoscimenti a favore del Ruchè di Montalbera sono la testimonianza di questo successo!

IL VINO HA TUTTE LE CARTE IN REGOLA PER UN GRANDE SUCCESSO

Non mi permetterò di sentenziare nè di fare proclami ma gli appunti e le impressioni di degustazione mi piacerebbe dividerli, perchè sono appunti molto interessanti! Non mi era ancora capitato di essere di fronte ad una bottiglia di Ruchè e mettere alla prova i miei sensi per azzerare i punti di riferimento che ho accumulato degustando i vitigni "soliti noti", andando oltre lo schema predefinito che inevitabilmente abbiamo quando si è al cospetto di un vitigno già conosciuto. Il Ruchè è diverso, si veste e si profuma di **sentori tutti suoi che vanno dapprima codificati, imparati e conservati nei cassetti della memoria per essere utili alla prossima degustazione**.



Dicevo prima che il Ruchè ha una lontana somiglianza genetica con il Pinot Nero, effettivamente la tonalità leggermente scarica del rosso rubino lo ricorda (i così come ricorda il vicino cugino Nebbiolo). Però arriva subito il contrordine dato dalla particolare consistenza: **la superficie del calice è segnata bene dal vino e tutti gli archetti e le lacrime che troviamo non fanno altro che trasformare visivamente il numero presente in fondo all'etichetta: 14,5%**! Un modo un pò più originale di rispondere presente all'appello di classe!

Laccento 2015 è un vino giovane, ovviamente, che non subisce passaggi in legno ma resta ad affinare in bottiglia per 6/8 mesi a stemperare un pò il buon residuo zuccherino presente. Rimane non nel gusto quanto nella capacità di dare forza e struttura a tutto il corpo del vino.

E' un vino bello sveglio e presente fin da subito visto che basta avvicinare il calice al naso per avere già un quadro abbastanza chiaro di tutte le sue intenzioni. Carico, abbastanza potente e vispo nel farsi capire e nel tendere in trappola il nostro olfatto. Sa anche come ammaliare perchè **ha una complessità di sentori che non tirano subito giù la maschera e che amano farsi cercare**, non tradendo però le alte aspettative iniziali. In altre parole sa di essere un ottimo presentatore di sé stesso ma fa tutto con particolari finezza ed eleganza che lasciano quasi sorpresi.

Voglio farmi rapire dalle sue caratteristiche e mi perdo nell'individuare tutte le sue sfumature fruttate, floreali e speziate che arrivano dal vino: **fiori freschi e carichi nel colore come viola e rosa, frutti di bosco e ciliegia rappresentano i frutti mentre cannella e una spolverata di pepe nero sono i candidati delle spezie**. Ribes, lampone e ciliegia hanno la tensione esplosiva di un teenager ma con quella marcia in più che si può sentire in una confettura appena fatta: sono invitanti, profumati e con un bel ricordo che dà tendenza dolce.

La cannella e il pepe nero, che potrebbero contrastarsi l'un l'altra, invece si fondono nell'insieme delle sensazioni bilanciandosi a vicenda e creando un **dualismo che porta vigore, profondità e complessità al finale di olfazione**.

Quando lo sento al palato mi ricorda di essere si amichevole, come dimostrato al naso, ma che vuole, al tempo stesso, arrivare lui stesso al momento dello scherzo. **Entra secco ma anche con un deciso tenore alcolico, il quale si lega bene ad una bellissima morbidezza globale che riesce a stemperarne gli eccessi**.

Mi sorprende il tannino perchè da un vino piemontese, per esempio un Barolo o Barbaresco giovane, difficilmente si può credere di trovare un tannino così gentile e delicato. Ma il Ruchè è diverso e dà spazio al **tannino che ha un suo ruolo ben preciso nel contesto generale ma riesce a entrare nel palato senza una scivolata a gamba tesa che rischierebbe di rovinare la bella messa in scena**.

Il Ruchè mi fa anche salivare in modo piacevole dimostrando di non voler tralasciare nulla al caso, nemmeno un giusto grado di freschezza che controbilanci il tenore alcolico e una pregevole sapidità che alza l'asta dell'importanza e della complessità generale.

Ha un corpo invidiabile e ben definito: all'inizio non ci sarei scommesso ma è questo uno degli aspetti più belli quando si provano cose nuove mai. **Ha ancora da stemperarsi, è ancora giovane ma la strada dell'equilibrio non è lontana, mentre è già un campione alla voce intensità: quella non manca di certo!**

Quindi è naturale chiedersi se lasci un bel ricordo in bocca e la risposta è più che affermativa! Sa essere persistente in modo più che valido e, forse, è proprio nel continuum della riproposizione dei frutti, di quel leggero tocco amaricante che arriva appena dopo e del ritorno delle note speziate, per nulla invadenti e fastidiose che trova la sua natura.

Tutto ciò serve per arrivare ad un'armonia di sensazioni non perfettamente raggiunta ma vicina alla soglia d'ingresso del massimo punteggio: non sarà un vino da dimenticare in cantina per vent'anni o da aprire per il diciottesimo dei figli ma, alla fin fine, chi se ne importa! Beviamolo ora, o tra un paio d'anni, visto che è così bello in tutta la sua onestà, fierezza e sincerità di questo mondo!

PER INFO: SOCIETA' AGRICOLA MONTALBERA | www.montalbera.it

di **MORRIS LAZZONI**

VinoperPassione

Il vino è semplice da capire, basta avere passione

www.vinoperpassione.com

28 Gennaio 2017. Riproduzione riservata ©

Condividi:

Facebook

Condividi

72

Twitter

Tweeta

0

Google+

0

Altro

Tagged

2015

asti

autocotone

bicchieri

buvon wine

castagnole Monferrato

degustazione

Italia

Italy

laccento

Monferrato

montalbera

piemonte

recensione

ruchè

vino

Vino rosso

vinoperpassione

vitigno

VINOPERPASSIONE SU FACEBOOK



VINOPERPASSIONE SU TWITTER

Tweet di @VinoperPassione

