



 **BUON BERE** |



CON I PIATTI TIPICI PIEMONTESI IL RUCHÉ “LACCENTO” DI MONTALBERA

Non lo bevevo da tempo ed è stata una gradevolissima riscoperta per accompagnare una noce di vitello lessata servita con un bagnetto lievemente piccante, senza aglio, ma realizzato con prezzemolo, alloro, basilico, sedano, pomodoro fresco, peperoncino, sale, pepe, olio e aceto. Sto parlando del Ruché di Castagnole Monferrato Docg “Laccento” di Montalbera. Il Ruché è vitigno autoctono di una precisa zona dell’Astigiano comprendente sette comuni: Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro (il paese d’origine dei genitori di papa Bergoglio), Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Peraltro, proprio a Castagnole Monferrato ha sede l’Associazione Produttori Ruché di Castagnole che nasce con lo scopo di promuovere il Ruché ed il suo territorio, riunendo le competenze e le esperienze della maggior parte dei produttori per organizzare e prendere parte ad eventi in Italia ed all’estero sotto una comune bandiera: il Ruché di Castagnole Monferrato

Docg appunto. Questo vino ha qualcosa di specialissimo sin dal nome e, con i suoi sentori fruttati e la sua morbidezza, è vino che egregiamente sa accompagnare i tipici piatti delle terre del-



l’Alfieri: gli agnolotti, gli arrostiti generosi, i formaggi tipici ed è perfino osato, da qualcuno, con la bagna caoda al posto del più indicato Barbera. Questo di Montalbera, poi, è un Ruché di notevole perfezione la cui “edizione” 2019 si è vista tributare tre bicchieri dal Gambero Rosso. La famiglia del fondatore della cantina Montalbera, Enrico Riccardo Morando, è protagonista da ben sei generazioni del mondo vitivinicolo piemontese, con terreni che si estendono su 175 ettari. Questo “Laccento” si presenta di un bel rosso rubino, con leggeri riflessi violacei, al naso esprime note intense e complesse di piccoli frutti di bosco in confettura, di violetta passita ed una leggera speziatura. Al palato sa rivelarsi caldo, morbido, piacevole. La trama tannica ricorda la seta e il finale, decisamente fruttato, è di buona persistenza. Il Ruché di Castagnole Monferrato Docg “Laccento” di Montalbera è un vino di grande profondità e fascino, avvolgente e generoso.

• Giovanni Orso