



Ruchè Wine tasting...rigorosamente alla cieca

La Festa del Ruchè svoltasi a Castagnole Monferrato è stata un'occasione per degustare nove Ruchè delle annate 2017 e 2016 in un wine tasting alla cieca condotta da Gianni Fabrizio, curatore della guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso. I primi tre campioni del 2017, prodotti di un'annata calda e siccitosa, presentano tutti un colore rubino abbastanza intenso, brillanti, all'olfatto e al gusto mostrano caratteristiche abbastanza simili pur mantenendo differenze in alcuni caratteri organolettici, con più o meno sentori di rosa e pepe e sono ben riconoscibili come Ruchè anche in una degustazione alla cieca.

Il primo campione ha una nota aromatica più semplice, rispetto agli altri due campioni, un'aromaticità sfuggente a bicchiere fermo con presenza di tannini e una nota amara sul finale. Nel secondo campione il profumo di rosa è ben marcato, persistente nel tempo, tannini morbidi e alcolicità bilanciata, elegante, complesso. Il terzo vino rappresenta bene le caratteristiche varietali dell'uva, ricca in zuccheri, che in questo vino creano un buon equilibrio tra alcolicità e tannini, fine. In conclusione sono tre vini classici.

Proseguendo si sono degustati sei vini del 2016, frutto di un'ottima annata. Il quarto vino si mostra con un colore granato e unghia leggermente giallognola, le note aromatiche escono alla distanza, risultano meno nitide ed eleganti, sensazioni tanniche evidenti e note amare nel finale, un vino poco fine all'olfatto e meno suadente rispetto ai campioni precedentemente degustati.

Nel quinto ritornano le tonalità rosso rubino abbastanza intense, al naso evidenzia profumi fruttati (ciliegia, frutti piccoli neri) mentre sono blande le note aromatiche (rosa e pepe), etereo con leggeri sentori terziari.

Nel sesto la parte aromatica floreale è sfumata prevale il pepe, al palato è elegante, armonico con tannini suadenti, meno astringenti, ruvidi, bella lunghezza, esce molto bene alla distanza nella parte olfattiva.

Il settimo presenta un'unghia porpora marcata, all'olfatto, a bicchiere fermo, si rileva una leggera riduzione sostituita, poi, da una nota aromatica focosa e sentori di china, vino di gran corpo con tannini ruvidi, spalla larga, ancora giovane con ottime potenzialità all'invecchiamento.

L'ottavo è un vino ancora giovane dal colore vivo con intense tonalità purpuree, al naso è netto, di grande struttura con un'importante densità estrattiva, sapido, balsamico, tannini ancora leggermente ruvidi ma nel complesso evidenzia una morbidezza dovuta all'alcolicità e, forse, agli zuccheri residui.

Il nono ha un colore rosso rubino meno intenso con riflessi granati, più evoluto, al naso è nettamente aromatico con profumi amplificati di petali di rosa e frutti di bosco neri, leggere note di spezie dolci, alcolicità evidente che lo rende morbido, tannini già polimerizzati, persistente. Il vino risulta più interessante all'olfatto che in bocca.

A fine degustazione le bottiglie sono state scoperte, ecco l'elenco delle aziende in ordine di servizio: Capuzzo Renato, Az. Agr. Crivelli, Amelio Livio, Tenuta La Cascinetta, Az. Agr. Garrone Evasio e Figlio, Caldera Fabrizia, Tenuta Montemagno, Cascina Terra Felice, Montalbera.

Successivamente sono intervenuti alcuni produttori che hanno presentato le loro aziende, illustrato le tecniche di vinificazione adottate. Un'annotazione: uno studio su "Caratteri di tipicità" (Ubigli et al., 1990) pubblicato dal CRA di Asti sul profilo organolettico del Ruchè, di cui un breve abstract delle conclusioni finali: "Da un punto di vista strumentale si tratta di un prodotto di gradazione alcolica media ... di scarsissima acidità. ... Colore dal violetto al granato, debolmente aromatico dove prevalgono i fiori (rosa e viola) e la frutta (lampone ciliegia),

leggermente inferiori i caratteri vinoso e speziato e note di liquerizia e sotto il profilo gustativo appare di buon corpo, di scarsa acidità, ma non privo di freschezza, un delicato sapore amarognolo, non manca di buona persistenza merito della forte componente polifenolica”.

Trent'anni dopo i vini hanno confermato al colore le caratteristiche descritte nella pubblicazione mentre al naso, in genere, si presentano molto floreali e speziati, meno fruttati, molto opulenti nel corpo, alcolici, con grande estratto e permane la scarsa acidità.

A conclusione della degustazione, il Presidente dell'Associazione dei Produttori del Ruchè, Luca Ferraris, ha sottolineato: “la denominazione è cresciuta molto, non è omologata, ... certo è che il Ruchè ha una versalità incredibile: vini spumanti rosati elaborati con metodo charmat, giovani da abbinare al pesce, con una certa struttura e vini con una grande struttura atti all'invecchiamento. La qualità di produttori si è elevata e il marcatore è sempre l'aroma che è presente su tutti i vini”.

Ezio Alini

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Google+](#)
- [Linkedin](#)
- [Print](#)

Analisi Sensoriale