



La
Redazione
17
FEB
2017

VINI PIEMONTESI

RUCHÈ DI MORANDO - UN'ECCellenza TUTTA ITALIANA

"La vita è troppo breve per bere vini mediocri" diceva Goete. E anche in Piemonte, regione vocata per i grandi vini, lo sanno molto bene. Tra i numerosi e pregiati vitigni, domina, tra l'altro, il Ruchè, un vero fuoriclasse della vitivinicoltura regionale. Abbiamo intervistato il proprietario di **Montalbera** (1), **Franco Morando** (2) uno tra i produttori più significativi, esempio di un Piemonte "concreto" e di stile. Che ci svela la sua Cantina, sul "campo" da ormai sei generazioni.

1. Ci racconti in breve la storia della cantina...

L'azienda nasce all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno, nel "già" Monferrato, terra delle grandi speranze e promesse. Risalire alle origini di questo nome risulta difficile, ma quasi certamente esso si riferisce alle caratteristiche del paesaggio alberato e alle dolci colline che circondano la tenuta.

Da sei generazioni lavoriamo il prodotto delle nostre vigne, che affondano le proprie radici a Castiglione Tinella, luogo di origine di Enrico Morando. Verso la metà degli anni ottanta, l'azienda ha adottato una politica di espansione, non ancora terminata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruchè.

2. Ci descrive in generale i tratti caratteristici del Ruchè?

Certamente. Il Ruchè è un vitigno autoctono semiaromatico dall'intenso profumo di rosa, viola e albicocca. Grandissima morbidezza ed eleganza al palato. Acidità molto bassa e buona alcolicità. Non esiste un altro vino semiaromatico in Piemonte vinificato a secco come il Ruchè.

Produciamo varie etichette, con ovviamente caratteristiche organolettiche differenti. **La Tradizione** (3) è un Ruchè di Castagnole Monferrato 100% lavorato in purezza. Ha un sapore intenso, persistente, aromatico, fruttato, con sentori tipici di petali di rosa e violetta nei primi anni. **Laccento** (4) è invece lavorato partendo sempre dal Ruchè di Castagnole, con vigne però vecchie oltre 25 anni. Dal colore rosso rubino con importanti riflessi violacei in gioventù, ha un sapore caldo ed intenso, ed un profumo particolarmente aromatico: ricorda i frutti di bosco in confettura. **Limpronta** - anch'esso rosso rubino - ha un profumo più persistente - con note di frutti di bosco, che evolvono in spezie orientali e pepe nero. Grande persistenza anche al palato.

3. Lo ritiene un vino da barrique?

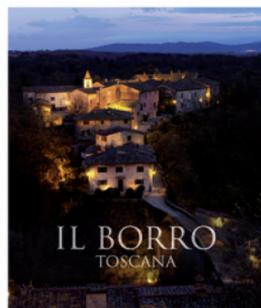
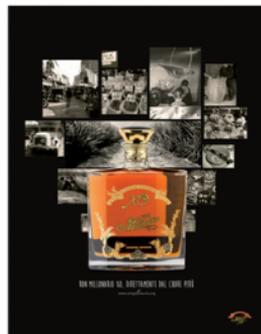
Il Ruchè non nasce come vino da barrique. Montalbera è la prima azienda che ha affinato in legno il Ruchè, usando dei tonneaux così da renderlo più elegante e meno invasivo. Il nostro Ruchè **Limpronta** ha una maturazione in tonneaux di rovere francese selezionato "grande réserve" per circa 10-14 mesi, in base all'annata. Stemperamento in vasche di acciaio inox per circa 2 mesi e successivamente affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata per almeno 6 mesi.

4. Quali tipi di Ruchè consiglierebbe al palato fiorentino e perché?

I Ruchè Montalbera sono talmente diversi l'uno dall'altro e adatti a palati differenti che non è possibile consigliarne uno in particolare. Si ama o si odia, non ci sono vie di mezzo. Ci sentiamo di consigliare una degustazione orizzontale dei nostri Ruchè per un'esperienza sensoriale coinvolgente, che può soddisfare tutti i palati, anche i più esigenti... poi, ad ognuno il suo!

5. Più in generale, quali sono gli abbinamenti migliori a tavola?

Il Ruchè in passato è stato abbinato a formaggi di media stagionatura. Oggi possiamo abbinarlo con primi, secondi a base di carne, salumi e formaggi, fino ad arrivare anche a piatti di pesce. Un esempio toscano? Il cacciucco alla livornese. E comunque, per noi l'abbinamento principe è con il tartufo bianco piemontese: aromatico con aromatico.



Share Convidi Teveo



INDIRIZZO : VIA MONTALBERA, 1 14030 - CASTAGNOLE MONFERRATO - (AT) - ITALIA



WEB : VISITA IL SITO

