



La vite è una cosa meravigliosa

Montalbera, l'originalità del Ruchè

a cura di
Andrea Cuomo

Il Ruchè è uno dei vini più misteriosi e affascinanti d'Italia, prodotto in soli sette comuni di un fazzoletto di Piemonte. Già il nome è un giallo: chi dice che derivi dai monaci di San Rocco, che avrebbero introdotto la sua coltivazione in quest'area del Piemonte tra il Monferrato e le Langhe, chi invece sostiene che derivi dal termine dialettale «roche», che indica un vitigno «arroccato», chi ancora pensa che derivi da antichi vitigni dell'Alta Savoia.

Ma anche la storia di questo vino è straordinaria. Stava per scomparire quando un prete, don Giacomo Cauda, arrivato alla fine negli anni Sessanta a guidare una parrocchia di Castagnole Monferrato, trovò come pertinenza una vigna in semiabbandono. Ci puntò forte, con piglio imprenditoriale e visionario insolito in un prete, e qualche anno dopo uscì il Ruchè del Parroco. Fu l'atto di (ri)nascita di un vino che è oggi tra i più originali del pur ricco panorama enologico piemontese, al punto di aver guadagnato in poco tempo l'onore di vedersi intestare una docg. E che ha in Montalbera l'azienda incontestabilmente leader.

La cantina della famiglia Morando ha di fatto preso il

testimone da don Giacomo, diventando l'ambasciatrice del Ruchè in Italia e nel mondo. Montalbera da qualche decennio si sta ingrandendo in continuazione, acquisendo nuovi terreni e finendo per «fatturare» il 60 per cento dell'intera produzione della denominazione. Molte le etichette di Ruchè prodotte. Noi abbiamo assaggiato Laccetto, una sorta di cru che esprime al massimo l'eleganza un po' alternativa di questo vitigno; e La Tradizione, che esalta i tipici profumi di viola e di rosa, che poi con il tempo si trasformano in note spezzate. Ce ne sono anche altre etichette (una anche vegana), oltre ad alcuni Barbera, a un grognolino, a un barolo, a un Barbaresco, ad alcuni bianchi, a un Moscato d'Asti.

