



Ruchè, il tesoro nascosto del Monferrato

Si producono oltre 1 milione di bottiglie, mettendo insieme tutti i produttori del Consorzio. Il suo territorio è quello prezioso dell'Astigiano, tra Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi, proclamato "Patrimonio dell'Umanità" all'Unesco (Langhe, Roero e Monferrato). Il suolo da cui nasce è ricco di sedimenti marini, prevalentemente composto da marne ricche di calcare a cui si associano, in alcune zone, le sabbie e i limi chiari mentre verso Castagnole Monferrato e Viarigi i suoli diventano più scuri.



Stiamo parlando del Ruchè, un vino che nasce dai vitigni più rari del Monferrato astigiano. L'ottenimento della doc risale al 1987 e si deve, oltre che alla volontà dei produttori, ad una donna, Lidia Bianco, sindaco di Castagnole Monferrato. Un traguardo importante, succeduto dall'ottenimento della DOCG nel 2010, risultato raggiunto grazie anche e soprattutto all'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato.

Da allora questa varietà ha ritrovato una sua collocazione nell'enogeografia italiana, elemento di identità locale e vino da non derubricare come secondario, dato che è sempre stato il vino delle "grandi occasioni", da riservare alle persone care. I produttori come Ferraris, Bersano o **Montalbera** sono alcuni dei produttori di questo vino che in molti fanno in purezza (il disciplinare consente un contributo massimo del 10% di Barbera e/o Brachetto), che deriva da un'uva ricca di polifenoli, in particolare tannini, e a maturazione presenta un notevole accumulo di zuccheri. Con un risultato di rossi robusti e non certo "da tavola", almeno che non si intendano cene importanti con carni rosse, legumi, risotti o pasta ripiena e formaggi.



Un vino da riscoprire, nelle differenti declinazioni dei produttori del Consorzio. Questa primavera è il momento ideale per riscoprire queste terre e organizzare visite in cantina – ove consentite le degustazioni all'aperto – per conoscere meglio questo vino, e ripensare lo spazio in cantina accanto a nebbioli e barberes del Nord Italia. Apritelo con gli amici per una buona figura da *connoisseur*, visto che il Ruchè è indubbiamente the next big trend tra i vini piemontesi (insieme alla riscoperta della Nas-Cëtta)