



NEWS

Il Ruchè di Castagnole Monferrato rinuncia alla sua Festa

LA "FESTA DEL RUCHÈ", È RINVIATA AL PROSSIMO ANNO, NEL PERIODO TRA IL 7 E IL 9 MAGGIO 2021

/ APRILE 2020



La "Festa del Ruchè", il tradizionale appuntamento di inizio maggio che l'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato organizza da tempo con la collaborazione dell'associazione GoWine, viste le incertezze del momento, è rinviata al prossimo anno, più precisamente al periodo tra il 7 e il 9 maggio 2021.

La decisione, nelle parole del presidente dell'associazione Luca Ferraris, vuole essere un segnale di responsabilità verso la collettività, date le circostanze sanitarie, ma anche di rispetto verso gli operatori della ristorazione e del turismo che sono i primi ambasciatori del vino.

La comunicazione è giunta in questi giorni, ma era annunciata da tempo, visto che un evento così improntato alla festa difficilmente avrebbe trovato lo spirito giusto per riproporsi al grande

Ciò non significa che le aziende siano ferme. Tutt'altro: l'attività in vigneto è in costante sviluppo e accompagna con puntigliosa meticolosità la natura che ha ripreso il suo corso con il risveglio della vegetazione nei filari.

La stessa Associazione sta riprogrammando altri impegni a favore del Ruchè e del suo vino da un lato con un prossimo calendario di "degustazioni on line" alla scoperta del Ruchè di Castagnole Monferrato e, dall'altro, con la programmazione per il prossimo autunno di una serie di incontri in tutta Italia con ristoranti ed enoteche per continuare la divulgazione di questo vino rosso inconfondibile.

Intanto, nelle scorse settimane, l'Associazione Produttori del Ruchè ha rinnovato il suo Consiglio direttivo, affiancando al presidente Luca Ferraris altri sei consiglieri, ovvero Franco Morando (Azienda Montalbera) (vicepresidente), Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amello (Amello Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato confermato Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

All'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato aderiscono 22 aziende sulle 25 totali della denominazione e rappresentano circa il 90% di quasi 1 milione di bottiglie di Ruchè di Castagnole Monferrato Docg attualmente prodotte e vendute in Italia e all'estero.

Numero corrente



SOMMARIO

ACQUISTA O ABBONATI

ABBONATI
a soli 20€ l'anno

OPPURE RICHIEDI GLI ARRETRATI

SCOPRI DI PIÙ

Vuoi essere sempre aggiornato sugli eventi e le notizie di Barolo & Co.?

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO, IL “VINO DEL MISTERO”

FLAVIO BORASO

Se le tradizioni delle terre piemontesi sono ricche di intrecci tra il mondo del sacro e quello del profano (pensiamo alle campane che suonavano durante i temporali per tenere lontano la grandine, alle messe o ai rosari per scongiurare la siccità o favorire i raccolti), il racconto che accompagna il Ruchè di Castagnole Monferrato ne è più che mai un esempio.

La storia del Ruchè è bellissima, quasi commovente: vitigno autoctono del Monferrato, presente in zona fin dal Medioevo, spesso è rimasto ai margini, trattato da parente povero e sporadicamente intercalato tra i filari di Barbera, Dolcetto e Grignolino. Le sue uve venivano un tempo consumate come uva da mensa, quando non da taglio essendo in grado di portare fragranza ad altri vitigni; al massimo se ne producevano quantitativi esigui di un vino aromatico dai sentori dolci, che si poneva comunque in alternativa a

quello riservato al consumo quotidiano. Era infatti considerato il vino della festa, della convivialità, la bottiglia da riservare ai parenti in visita la domenica.

I pareri in merito alle sue qualità, erano comunque discordi. “Vino misconosciuto e simpatico, che sta scomparendo” lo definì negli anni '60 lo scrittore-regista Mario Soldati, “figlio di un’uva così dolce che veniva presa di assalto dalle api, ma in bocca risultava ripido come uno scalino...”.

Privo di un vero e proprio albero

genealogico da poter ostentare, l’origine di questo vitigno è avvolta dal mistero; le notizie disponibili sono scarse e nebulose. Questa incertezza conferisce però al Ruchè un alone di magico mistero, che vicaria l’assenza di certezze scientifiche anche nelle valutazioni degli studiosi appassionati delle rarità enologiche come il prof. Franco Mannini della Facoltà di Agraria di Torino, che quasi rammaricato dovette accettare “di non essere mai riuscito a rintracciare alcun documento che lo abbia citato”.



Il paese di Montemagno con il suo castello

LE CERTEZZE DI UNA STORIA RECENTE

Evidentemente, il Ruchè non è mai stato un vero protagonista della storia enologica di queste colline, almeno fino al 1964, quando a Castagnole giunse un giovane parroco, don Giacomo Cauda, che iniziò la sua vinificazione scoprendone e facendone scoprire le potenzialità, rendendolo popolare e donando una nuova risorsa al territorio. A lui è dedicato l'unico crù proveniente proprio dalle vigne dell'allora lascito parrocchiale, appunto la *Vigna del Parroco*.

Il primo a credere davvero nelle potenzialità di questo vitigno fu proprio questo giovane parroco di campagna, classe 1927, originario di Cisterna d'Asti, altra zona di vigne e di vino.

Nell'esplorare le terre a disposizione della nuova parrocchia, scoprì tra i filari questa uva dimenticata e decise di offrirle un nuovo futuro; il tutto nasce con i 28 *pintoni* della prima vinificazione in purezza, poco più di 50 litri che lasciavano comunque ben sperare.

"C'è qualcuno dall'alto che mi ha dato la spinta; è Dio che mi ha ispirato". Ma, ispirazione divina a parte, don Giacomo, da buon canonico piemontese con i piedi ben piantati in terra, ci ha da subito creduto.

Capitava spesso che, con la chiesa piena in attesa della messa o di un rito, don Giacomo arrivasse in ritardo con il trattore direttamente dai campi, vestendosi in fretta con l'abito ecclesiastico. *"Che Dio mi perdoni"* raccontava don Cauda nei suoi ultimi anni di vita *"per aver a volte trascurato il mio ministero per dedicarmi anima e corpo alla vigna. Finivo la messa, mi cambiavo in fretta e salivo sul trattore..."*

Nacque così il "Ruchè del parroco".

Da buon curato di campagna che non aveva paura di sporcarsi le mani si impegnò costantemente nella vigna del Signore, e non solo metaforicamente. Però dopo qualche anno di "eccessivo" slancio agricolo, la Curia gli impose di dedicarsi maggiormente al culto. E lui a malincuore dovette obbedire.

Ma ormai il *'miracolo'* di don Cauda era avvenuto, rinfrancato moralmente anche dal fatto che con la vendita del vino era riuscito a costruire l'oratorio



Grappolo di Ruchè

e restaurare la canonica. A lui (anche con il contributo, negli anni '80, di Lidia Bianco, sindaco di Castagnole e già segretaria della Scuola agraria di Asti) va attribuito il merito della riscoperta del Ruchè.

Colpito dalle caratteristiche di quell'uva, già molto buona al gusto, don Cauda si dedicò anima e corpo alla crescita della produzione, impiantando nuove vigne e stimolandone la diffusione tra i parrocchiani. Era solito definire questa uva *"un dono di Dio; ha un corpo perfetto e un equilibrio di aromi, sapori, profumi unici. Degustato con moderazione libera lo spirito e apre la mente..."*.

DAL NULLA ALLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Da allora, molta la strada fatta. Nel 1987 è arrivata la Doc e nel 2010, a

soli due anni dalla scomparsa di don Cauda, la Docg, quindi la diffusione sui mercati nazionali e internazionali.

Il *miracolo di don Cauda* è uno di quelli non ufficialmente riconosciuti dalla Chiesa, ma i numeri di questo successo non possono mentire: il Ruchè qui ha fatto risorgere un intero territorio con le sue 969.500 bottiglie oggi prodotte, contro le 499 mila del 2011, di cui il 35% esportate verso Stati Uniti, Giappone, Danimarca e Germania.

È stato così vinto lo spopolamento di una terra che negli anni '60 e '70 prestava braccia all'industria e vedeva abbandonare le cascine. Oggi fioriscono invece le imprese, i locali di accoglienza ripopolano gli antichi casali con turisti da mezzo mondo e il Ruchè è presente sulle tavole dei più importanti ristoranti d'Italia.

Oggi è un vino di successo, ma la sua



Le dolci colline del Ruchè

storia enologica è relativamente recente se si pensa che nel 1983 don Cauda possedeva in tutto 5 ettari di vigna, l'equivalente attuale di 100 mila euro di debiti con le banche, ma aveva messo in piedi un'azienda agricola moderna con vigneti, campi, una stalla con 60 mucche, e un migliaio tra conigli e galline. 240 brente (circa 130 ettolitri) la sua produzione massima di Ruchè, prima che l'Istituto Sostentamento Clero decidesse diversamente sulle proprietà.

Molti giovani cominciarono però ad aiutarlo lasciandosi contagiare dal suo entusiasmo.

Il sindaco Lidia Bianco fece il resto; portò le barbatelle al prof. Usseglio-Tomasset che lavorò alla codifica del vitigno; lei si inventò una festa che richiama in questo spicchio di Monferrato scrittori e personaggi dello spettacolo, e lavorò con l'on Paolo Desana al riconoscimento della Doc. Da allora la crescita è stata esponenziale e il Ruchè è diventato un modello per la rinascita dei vitigni autoctoni dimenticati.

Resta tuttora un vino di nicchia, nonostante la grande crescita. Fa sorridere il pensiero che negli anni '70 gli unici a coltivare il Ruchè fossero un contadino dal nome Armando Curato, (che ne possedeva una botte), le famiglie Allara e Bruno, oltre a don Giacomo. All'inizio degli anni '80 gli ettari erano diventati 5, nel 1988 gli ettari erano 10 e poi 103 nel 2011 e oggi 158.

I CARATTERI DEL VITIGNO E DEL VINO

Provando ad avvicinare questo vitigno misterioso, lo scopriremo non particolarmente generoso, a bacca nera, con grappolo cilindrico piramidale allungato e non troppo compatto, con acini medio-piccoli dal sapore lievemente aromatico, ricchi di zuccheri, dalla buccia consistente; matura a fine settembre, massimo inizio ottobre. Predilige terreni calcareo argillosi, non molto ricchi.

Il Ruchè di Castagnole Monferrato, di colore rosso rubino intenso, presenta un carattere inconfondibile, intrigante e affascinante al naso; unisce infatti i profumi eleganti dei grandi vini fran-

cesi alla struttura degli altrettanto grandi vini piemontesi. Morbido ed equilibrato, di ottima intensità, offre al naso grandi sensazioni piacevoli con i sentori floreali di rosa appassita e viola, le note fruttate di albicocca e la speziatura che merge con l'evoluzione. Tutto questo lo rende affascinante e immediatamente riconoscibile nel calice.

I PAESI DEL RUCHÈ

In base al Disciplinare, la zona di origine è composta dai comuni di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi, un piccolo comprensorio nel Monferrato Astigiano

LE REGOLE DEL DISCIPLINARE

Detto della zona di origine, il Disciplinare fissa le regole della produzione indicando come base ampelografica il Ruchè per almeno il 90% e lasciando una piccola possibilità (massimo 10%) di impiego di uve Barbera e/o Brachetto.

La resa per ettaro è fissata in 9.000 chilogrammi di uva, che – a fronte di una resa uva vino del 70% – danno origine a 6.300 litri equivalenti a 8.400 bottiglie di vino da 0,75.

La gradazione alcolica minima è stabilita in 12,50% Vol.

Per quanto riguarda la maturazione, per la tipologia di base non è fissato alcun periodo minimo.

A inizio 2020 il Comitato Nazionale Vini DO ha approvato una modifica del Disciplinare che introduce la tipologia "Riserva" per il Ruchè di Castagnole Monferrato. Le condizioni per produrre tale tipologia stanno solo nel periodo di invecchiamento minimo obbligatorio, fissato in 24 mesi, dei quali almeno 12 trascorsi in contenitori di legno. La tipologia Riserva vedrà la luce nella vendemmia 2020.

sulla sinistra Tanaro, composto da morbide colline con vigneti alternati ad altre colture.

Castagnole Monferrato prende il nome dai boschi di castagno che prima delle vigne ornavano queste terre. Poco più di mille abitanti, si trova sul crinale collinare che segna il confine tra il Monferrato Astigiano e quello Casalese. A confermare l'importanza che qui ha la vite, la presenza del torchio in legno più grande d'Europa ospitato all'interno della tenuta "La Mercantile". Al di là delle tracce storiche murarie, quelle più affascinanti non sono in vista, ma bisogna scendere qualche scalino ed entrare nel ventre di questa terra preziosa: è l'architettura del tufo, composta da cunicoli, celle, nicchie, gli infernotti, che custodiscono le bottiglie più preziose. Refrancore, è invece il paese dei "finocchini", gustosi biscotti all'anice, ma è altrettanto nota tristemente come "Rex sanguine francorum", per il sangue dei Franchi, che rese rosso il rio Gaminella, sterminati dai Longobardi. Portacomaro, diventata famosa non solo per il Grignolino e il Ruchè, ma

per aver dato i natali alla famiglia di Papa Francesco, è un misto di antichità, vigne e creatività: qui è nato lo chansonnier Paolo Conte. Non si può mancare ai suoi riti pagani in onore di Sant'Agata, festeggiata con i fagioli e le cotiche, o la trippa e ceci sempre presente alla festa di San Lazzaro. Scurzolengo è sovrastato dal suo castello che incombe sulla piazza, fondato da una colonia barbara germanica, come tradisce la presenza del suffisso 'engo' nel suo nome.

Grana ha importanti tracce medioevali, ma al di là di queste è famoso per il vino e la presenza di numerose opere di quello che i critici definiscono il Raffaello del Monferrato, il Moncalvo (Guglielmo Caccia) e per gli ottimi salumi.

Montemagno è riconoscibile anche da lontano per il suo merlato castello ricco di storia, mentre altrettanto riconoscibile a distanza è Viarigi per via della sua torre trecentesca che faceva parte del sistema di avvistamento costruito dai Gonzaga.

È un territorio ricco di storia, tradizioni, bellezze naturali promosse an-

che grazie all'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato, nata nel 2015 per valorizzare l'immagine di questo vino. Il culmine si registra in maggio con la *Festa del Ruchè* (quest'anno dal 10 al 12 maggio), dove è possibile degustare questo vino e incontrarlo insieme alla gastronomia locale: gli ottimi salumi, le carni, i piatti tipici come il fritto misto o gli agnolotti, i formaggi di media stagionatura.

Questo viaggio alla scoperta del "vino del mistero" non si può che concludere con le parole di don Giacomo Cauda, che da lassù continua a vigilare sulle sue colline e idealmente a benedirle.

Pare di vederlo, con i suoi occhi svegli attraverso gli occhiali sottili, lo sguardo che tradisce il pensiero veloce; antesignano di Greta Thunberg, nel dire: "è stata fatta la volontà del Signore: i frutti della terra sono serviti a portare pace e prosperità. E cresceranno ancora se gli uomini e le donne che mi hanno seguito nella vigna del Ruchè sapranno rispettare la natura come dono di Dio".

Amen! ... e Prosit!



Nel prestigioso palcoscenico del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg abbiamo scelto per voi alcuni vini e altrettante aziende che si distinguono per i loro caratteri di preziosa eleganza.

Frazione Portacomaro Stazione, 53
I-41100 Asti



RUCHÈ
DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG
PREVOST FABRIZIA CALDERA

Nasce sulle colline di Castagnole Monferrato questo prezioso vino rosso a base di uve Ruchè. Il colore è rosso rubino, il profumo intenso di rosa, viola, piccoli frutti rossi, con accenni di pepe ed erbe aromatiche.

Il sapore, molto elegante, racconta sensazioni vellutate, di buona polpa e con beva assai piacevole.

+39.0141.296154
www.vinicaldera.it

Bricco La Morra
I-4030 Castagnole Monferrato



RUCHÈ
DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG
AZIENDA AGRICOLA CRIVELLI

Nasce a Castagnole Monferrato dalle uve Ruchè raccolte e vinificate a fine settembre. Di color rosso rubino con accenti riflessi porpora, è vino di grande soddisfazione, capace di ottima longevità. A tavola accompagna con spiccata raffinatezza le carni rosse, la cacciagione e i formaggi di bella stagionatura.

+39.335.6921311 e +39.333.4201882
www.ruchecrivelli.it

Via Montalbera, 1
I-4030 Castagnole Monferrato



RUCHÈ
DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG
L'ACCENTO MONTALBERA

La raccolta delle uve Ruchè per questo vino avviene per l'80% a maturazione ottimale e per il 20% in leggera surmaturazione in vigna. Dopo la soffice pigiatura delle uve e la tradizionale vinificazione in rosso, il vino matura nelle vasche di acciaio e affina in bottiglia coricata a temperatura costante e controllata.

+39.0173.292125 e +39.338.735600
www.montalbera.it

SCELTI
PER VOI DA
BAROLO & CO