



Festa di fine vendemmia a casa Ruchè

Centinaia di persone a Castagnole Monferrato. I «Tre bicchieri» al Laccento 2018

di **Massimiliano Nerozzi**

Nella contea del Ruchè, tra Castagnole Monferrato e Montemagno è domenica di festa, per la fine della vendemmia, che ha spalancato i vigneti e le cantine dell'azienda agricola **Montalbera**: dalle dieci del mattino alle sette della sera centinaia di persone, da Torino, Asti, Alessandria, hanno assaggiato buon vino, accompagnato da street food, tra plin di ortica con sugo d'arrosto e focaccia con porchetta. Del resto, l'ospitali-

co Morando: il 60 per cento del Ruchè di Castagnole Monferrato che è sui mercati mondiali, viene dalle sue cantine.

a pagina 9



tà di queste terre si capisce pure dai cartelli stradali: «Se a Castagnole Monferrato qualcuno vi offre il Ruchè è perché ha piacere di voi». E anche una festa speciale, con Red Carpet, perché il Ruchè (con l'accento acuto) «Laccento 2018» di **Montalbera** ha avuto i «Tre bicchieri» del Gambero rosso. Un riconoscimento per l'azienda ora guidata da Fran-



La contea del Ruchè

Festa di fine vendemmia a Castagnole Monferrato, centinaia di persone tra degustazioni e street food I «Tre bicchieri» al Laccento 2018 di Montalbera

di **Massimiliano Nerozzi**

Tra queste colline, le vigne disegnano i confini e il nome dei vini preannuncia l'arrivo nei paesi: «Se a Castagnole Monferrato qualcuno vi offre il Ruchè è perché ha piacere di voi», c'è scritto sul cartello ai bordi della strada, con all'orizzonte il castello medievale di Montemagno. Siamo nella contea del Ruchè, in una domenica speciale, annunciata dalle auto posteggiate sull'erba, lungo i filari di viti: dalle 10 del mattino alle sette della sera, saranno a centinaia le persone alla «Festa di fine vendemmia», che spalanca le strade ghiaiose e le cantine dell'azienda agricola Montalbera, dove c'è più Ruchè che mai: «Circa il 60 per cento di quello prodotto a Castagnole Monferrato arriva da qui», racconta Franco Morando, il direttore generale, che negli ultimi anni ha guidato l'impennata di questa azienda, e di questo vino, sempre più «cool». Sui 110 ettari di Ruchè — dichiarato vitigno autoctono, dopo averne studiato il dna — 84 sono griffati Montalbera, per tre etichette di Ruchè, ovvero circa 300.000 bottiglie. Che, a cantine piene, poiché ci sono pure altri

vitigni, arrivano a 750.000.

Quest'anno, all'ingresso, c'è pure il Red carpet, in senso letterale, per il colore del vino e il profumo del successo: il Ruchè «Laccento 2018» — volutamente con accento acuto, e non grave — ha infatti ricevuto i «Tre bicchieri» del Gambero rosso, cioè la massima espressione qualitativa della guida ai Vini d'Italia 2020. Ma non bisogna essere necessariamente sommelier per apprezzare, a giudicare dai commenti e dalla faccia di chi è venuto qui da Torino, Asti, Alessandria, per sorseggiare vino e mangiare plin di ortica, al sugo d'arrosto o con burro e salvia. Basta dare un'occhiata alla fila davanti ai chioschi. «È stata una buona

vendemmia — spiega ancora Morando — l'uva è bella, ma non credevano che fosse così valida: invece, nell'ultimo periodo ci sono stati soli stupendi, e sbalzi termici, con stress enologico, da fare esplodere questo frutto magnifico». Morale: «Dobbiamo attenderci un'annata che avrà grandissimi profumi». Tappando le orecchie di Greta Thunberg, il clima folle ogni tanto finisce per migliorare i vini: «Sembra un controsenso, ma è così: non ricordo un maggio in cui c'erano 32-33 gradi e poi pioggia. Cose pazzesche».

Che annodano il piacere di chi beve e l'affare di chi imbottiglia, se il fatturato dell'azienda, fondata da Enrico Riccardo Morando, è arrivato ai 6 milioni di euro, con una crescita del 20 per cento. Così, da qualche anno, il Ruchè è sulla mappa dei vini, nel senso che prima, «a livello istituzionale non c'era: per dire, sui calendari con i vitigni autoctoni». E ora c'è, e mica solo in Italia, vista la quota dell'export di Montalbera, attorno al 40 per cento. Con gli importatori da Inghilterra e Stati Uniti che ne stanno facendo scorta: «Colpa del mancato accordo per la Brexit e degli eventuali dazi di Trump». Nel dubbio, davanti alle cantine, la gente brinda, alla terza volta dei «Tre bicchieri», dopo il «Laccento 2016» e il Ruchè con l'etichetta La Tradizione. L'ultimo passo di una storia antica: già coltivato nel Medioevo, il Ruchè era praticamente scomparso agli inizi degli anni Sessanta, confinato tra i filari di Barbera e di Grignolino. Si racconta che fu un parroco, don Cauda, a riscoprirlo: nel 1964 trovò alcune viti nella piccola vigna della parrocchia, e gli piacque al punto da vinificarlo e da offrirlo nelle feste del paese. Alcuni vignaioli ricominciarono così a coltivarlo, mettendogli l'abito delle grandi occasioni: de-



► 14 ottobre 2019 - Edizione Torino

nomina~ione Doc nel 1987, Castagnole
Docg nel 2010. L'amore per il Monferrato
rosso, ha fatto il resto. al mondo

mnerozzi@rcs.it
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Chi è



● Franco Morando, 39 anni, è direttore generale dell'azienda agricola **Montalbera**. Fu fondata dal nonno Enrico Riccardo

● Il Ruchè è il vino d'eccellenza di **Montalbera**, che per la terza volta ha conquistato i «Tre bicchieri» della guida del Gambero rosso. Stavolta l'etichetta premiata è il Ruché Laccento 2018 **Montalbera** produce circa il 60% di tutto il Ruchè di

Tra i vigneti

Una barricaia dell'azienda agricola **Montalbera** e, a fianco, il cartello all'ingresso di Castagnole Monferrato che ricorda il Ruchè. Nella foto più in alto, le persone in coda ai banchetti dello street food, all'interno della stessa azienda





► 14 ottobre 2019 - Edizione Torino



Tra i vigneti

Una barricaia dell'azienda agricola [Montalbera](#) e, a fianco, il cartello all'ingresso di Castagnole Monferrato che ricorda il Ruchè. Nella foto più in alto, le persone in coda ai banchetti dello street food, all'interno della stessa azienda