



## NUOVI RECORD PER IL RUCHE'!

13/05/2019

Comune di Castagnole Monferrato

Si è svolto venerdì 10, sabato 11 e domenica 12 maggio a Castagnole Monferrato l'evento dedicato ad uno dei vini autoctoni per eccellenza del Piemonte

### NUOVI RECORD PER IL RUCHE'!

Banchi d'assaggio, convegno, tasting alla cieca, piatti tipici  
La dodicesima edizione conferma il grande interesse del pubblico  
Il Premio VinDivino ai patriarchi del Ruchè

La dodicesima edizione del Ruchè, appena terminata, si è conclusa con nuovi record nelle presenze e risultati ancora più elevati, nonostante il trend già positivo delle ultime edizioni.

Il Ruchè sta diventando sempre più un vitigno simbolo del grande successo e attenzione che possono registrare i vitigni autoctoni in Italia. Una sorta di vitigno leader, di riferimento verso tutti coloro che credono nel recupero di varietà autoctone più o meno diffuse e che non hanno timore a confrontarsi sul mercato, senza straordinari numeri di bottiglie.

Le dodici edizioni della Festa del Ruchè sono state anche un continuo test per verificare la progressiva crescita di questa denominazione, che oggi vanta una importante presenza su tutti i mercati internazionali, e una produzione complessiva destinata a raggiungere il milione di bottiglie nel 2019.

Come ha ricordato Filippo Mobrì, Presidente del Consorzio del Barbera d'Asti e vini del Monferrato "Il Ruchè è l'unico vino che ogni anno mette il segno più, e continua nel suo percorso di crescita".

Luca Ferraris, Presidente dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, ha fornito i dati sull'imbottigliato del primo quadrimestre che segnano un più 35% rispetto al 2018: "una performance molto incoraggiante. L'impegno dell'Associazione è di fare squadra fra le cantine del Ruchè all'interno del Consorzio, e di presentarci con una crescita qualitativa che appartiene a tutte le cantine socie, per raggiungere sempre più importanti risultati".

Più qualità e meno quantità, più storia e radici e un solido riscontro nelle degustazioni, con una pattuglia di produttori che ha operato negli anni a favore della qualità e oggi esprime vini nel complesso interessanti e che, pur nelle diversità, sanno parlare un linguaggio riconoscibile.

L'edizione 2019 è stata promossa con il rinnovato impulso della Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato che ha compiuto passi importanti dalla sua formazione e che ha voluto dare un messaggio di crescita anche alla Festa, sempre nella collaborazione con l'associazione Go Wine, il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e con il Comune di Castagnole Monferrato.

Il convegno del sabato pomeriggio ha visto protagonista Gioacchino Bonsignore, volto della affermata rubrica Tg5 Gusto di cui è caporedattore. Nel suo intervento ha rimarcato il valore dei vitigni autoctoni per la viticoltura italiana. "Il vino in particolare – ha evidenziato Bonsignore – può cambiare il destino di un territorio".



Al termine l'Associazione Produttore e il Sindaco di Castagnole Monferrato Francesco Marengo hanno consegnato il Premio Vin DiVino ai "patriarchi del Ruchè", ovvero a persone che si sono distinte negli scorsi decenni per produrre il Ruchè e dare una prospettive alle attuali generazioni.

Hanno ricevuto l'attestato: Mario Gatto, Aldo Marengo, Giuseppe Cavallero, Piero Bruno, Piero&Giuseppe Rossi, Francesco Borgognone, Giovanna Boccignone&Nello Marmo.

L'evento, originale e frequentato da un pubblico sempre più numeroso, attento e divertito ha chiuso con numeri in aumento rispetto all'edizione passata: migliaia le degustazioni, con 16 aziende al banco d'assaggio tutte e solo dedicate al Ruchè.

Alla ribalta l'annata 2018, ma con molti assaggi ancora riservati all'annata 2017, che a distanza di oltre un anno e mezzo dalla vendemmia, sta segnando assaggi molto intriganti.

Due tastings alla cieca, con la collaborazione di Gianni Fabrizio (curatore della guida ai vini del Gambero Rosso) in cui confrontare i diversi vini e analizzare stili e interpretazioni.

E poi il conforto dei piatti e dei prodotti tipici che hanno favorito l'abbinamento in tre giornate all'insegna del gusto.

Il banco d'assaggio è stato animato da:

AMELIO LIVIO, Grana - BERSANO, Nizza Monferrato - BOSCO TOMMASO, Castagnole Monferrato - CALDERA FABRIZIA, Portacomaro - CANTINE SANT'AGATA, Scurzolengo - CANTINA SOCIALE DI CASTAGNOLE MONFERRATO - FERRARIS AGRICOLA, Castagnole Monferrato - GARRONE EVASIO & FIGLIO, Grana - GATTO PIERFRANCESCO, Castagnole Monferrato - GOGGIANO, Refrancore - LA MIRAJA, Castagnole Monferrato - MARENGO MASSIMO, Castagnole Monferrato - MONTALBERA, Castagnole Monferrato - POGGIO RIDENTE, Cocconato d'Asti - TENUTA DEI RE, Castagnole Monferrato - TENUTA MONTEMAGNO, Montemagno.

Per informazioni: Associazione Go Wine Via Vida, 6 Alba CN