



Don Cauda vede e provvede: Ruchè del Monferrato in orizzontale 2019



Don Giacomo Cauda è stato il “patrono” di questa piccola area del **Monferrato**, un’isola felice che oggi conta più di un milione di bottiglie per 21 produttori impegnati a valorizzare il **Ruchè**, vitigno enigmatico ma originalissimo e fortemente caratterizzato. Siamo a 8 km a nord-est di Asti e qui come nel resto del **Piemonte** i vigneti non sono mai stati monovarietali fino a pochi anni fa.

In particolare in questa zona c’era questo vitigno molto aromatico e particolare su cui Don Cauda ha investito impegno e studio per tutta la sua vita. Era figlio di contadini del **Roero**, si prese cura del beneficio parrocchiale e notò che questi terreni erano particolari perché barbera e dolcetto venivano molto diversi da altre zone: in realtà non era il terreno ma il fatto che in mezzo ad altri vitigni c’era questo particolare che lui isolò in alcune damigiane. Se lo dimenticò poi, 28 bottiglioni lasciati a sé stessi in cantina: una volta ritrovati e aperti, assaggiando i vini dimenticati, scopre potenzialità superiori e originalità di queste uve.

Prese quindi le marze e le piantò in un ettaro monovarietale nel 1964. Il primo vigneto della storia moderna del Ruchè è appunto di questo anno nonostante le viti di Ruchè fossero presenti da decine se non centinaia di anni. Era un vino aromatico ma anche amabile perché non riusciva a finire la fermentazione per via dell’abbondanza di zucchero prodotto insieme ai tanti aromi. Oggi viene coltivato su sette comuni di cui **Castagnole** per intero poi parti di altri 6 comuni ovvero **Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi**.

Oggi si capisce come mai veniva trascurato: aveva notevoli problemi, in vigna era molto più complicato di barbera e dolcetto, il grado alcolico era sempre alto, difficile equilibrarlo, tanto zucchero e anche in cantina dava problemi. Senza la gestione della temperatura la fermentazione era difficilissima se non impossibile da gestire, la vendemmia a ottobre con uve molto cariche, scombuscolava la vita di molti contadini.

Dal punto di vista genetico si pensava che fosse pinot nero per le sue caratteristiche di profumi e sensazioni in versione “leggera” ma anche parente di nebbiolo per il tannino rigido e forte, invece le ricerche hanno dimostrato che è un incrocio spontaneo tra malvasia aromatica di Parma e creatina piacentina.

E’ quindi un vitigno unico e non assomiglia a nessun altro. Al di là dei paragoni sempre difficili, assaggiarlo aiuta a collocarlo al suo posto, un posto decisamente interessante per i mercati internazionali una volta che se ne definiscano il carattere e il gusto. Abbiamo assaggiato molti 2019, qualche 2018 e una 2017, annate interessanti perché il Ruchè si dimostra adatto anche alle annate calde ma performante e affidabile anche in quelle classiche.

Ruchè di Castagnole Monferrato Poggio Ridente 2019

Ribes rosso more, mirtillo e cassis, note di pepe nero e sapidità bella evidente, sorso con tannino rugoso ma piacevole, secco, diretto e immediato con profondità insospettata, frutto ma anche spezia. **86**

Ruchè di Castagnole Monferrato Primordio Amelio Livio 2019

Cassis e refoli mentolati, amarene e visciola, ginepro e anice, sorso deciso e secco con speziatura e tostatura tra caffè, pepe e senape, bel ritmo e passionalità senza eccessi di dolcezza nonostante il grado alcolico debba essere equilibrato con dosi di tannino notevoli. **85**

Ruchè di Castagnole Monferrato Bersano San Pietro Realto 2019

Cumino, pepe e ovviamente tanto frutto, cassis, amarene, liquirizia, pepe menta. Note speziate, incenso e rosa, sorso deciso e serrato, allunga e soddisfa con scia calorica dove emerge ferrosità e sale, chiude di corpo e decisione, da abbinamenti importanti. **90**

Ruchè di Castagnole Monferrato Montàlbera La Tradizione 2019

Rosa canina e bulgara, incenso e lamponi, confettura di fragole e ribes rosso, dolcezza che emerge e seduce subito, sorso di bell'equilibrio e freschezza, tannino felpato ma tutt'altro che assente, ritorni mentolati, timo, anice e traccia calorica di frutto che emerge e chiude in un bel finale. **87**

Ruchè di Castagnole Monferrato Terre dei Roggeri Cantina Sociale del Ruchè 2019

Fragole e lamponi in confettura, rose, olive tostate, scuro e pepato, bella prontezza e sapidità, bergamotto e senape, tannino di carattere e bella prontezza, finale di media lunghezza ma che ha tutti gli elementi al suo posto, impegna senza occupare il palato, scorre bene e lascia ricordo allegro e pronto **88**

Ruchè di Castagnole Monferrato Na Vota 2019 Cantine Sant'Agata

Violetta, ribes rosso e nero, cassis e pepe nero, sorso semplice diretto ma con carattere ferroso e sapido che duetta molto bene con il corpo e il frutto. Alcol che emerge tra le note di spezia, chiude agile e semplice. **84**

Ruchè di Castagnole Monferrato Caresana Pierfrancesco Gatto 2019

Ciliegia, amarena, pepe e cassis, scuro e incalzante. Sorso con tabacco dominicano e pepe nero, stuzzicante completo e ricco, debordante un poco in alcol ma freschezza e tannino lo tengono in strada. **86**

Ruchè di Castagnole Monferrato Evasio Garrone 2019

Ribes nero e visciole, menta e cassis, lavanda e cumino, sorso bello deciso con freschezza elevata. Bocca allegra, sapida e ben contrastata che si allunga su frutto, spezia con note verdi vegetali balsamiche. **90**

Ruchè di Castagnole Monferrato Ferraris Clàsic 2019

Tamarindo e bergamotto, sale e senape, lavanda, tabacco toscano, lieve nota fumè, terrosa e ferrosa che si integra bene, verbena e balsamico che in bocca prende il sopravvento sul frutto debordante. Bell'equilibrio e gusto profondo e tridimensionale. **93**

Ruchè di Castagnole Monferrato Prevost 2019 Fabrizia Caldera

Amarena, pepe nero, cumino e senape, liquirizia e anice, tocchi mentolati ben saporiti. Sorso con tannino che spunta di continuo, molto serio e importante, allunga bene su ginepro e note di bosco, acidità sempre alta con alcol che sparisce. **89**

Ruchè di Castagnole Monferrato Bava 2018

Frutta fresca rossa e nera, cassis, ribes nero, ciliegia durone, prugna, bergamotto e cumino. Sorso dinamico e dolce con belle sensazioni di menta e rivoli di pepe nero, tannino delicato e acidità che regge molto bene la struttura importante ma non eccessiva, snello e lunghissimo il finale. **93**

Ruchè di Castagnole Monferrato Tenuta dei Re 2018

Amarene e pepe nero, lavanda e anice, menta e finocchietto, sorso compatto e diretto, acidità e pimpantezza, finale agile senza pesantezza, incenso e sale, croccante e deciso. **90**

Ruchè di Castagnole Monferrato Nobilis Tenuta Montemagno 2018

Sorso bello animato con emozioni fresche e dolci ben alternate, sapore e nitore, tannino roccioso ma ben ammaestrato, pepe nero, salvia, anice, sostanzioso ma sa farsi aggraziato nel finale. **89**

Ruchè di Castagnole Monferrato Invictus 2018 Tenuta Montemagno

Intensità balsamica impressionante mista a frutto di fragola e lampone in confettura, fragolina di bosco, anice, chiodo di garofano, vaniglia e fava tonka, noce moscata e cassis. Sorso di importanza e struttura da abbinamenti importanti, tannino a dirigere un'orchestra complessa ma affascinante. **92**

Ruchè di Castagnole Monferrato Oltrevalle 2018 Tommaso Bosco

Esplosione di lampone e ribes rosso, rafano, pepe nero, cumino, teak, ebanisteria e tocco di lacca, cipria e pepe. Sorso con dolcezza e speziatura a braccetto, notevole estratto, struttura e saporosità, si allunga bene e si distende con piacere. Fruttato che torna a ondate in mezzo alla senape e alla liquirizia. **90**

Ruchè di Castagnole Monferrato Montalbera Limpronta 2017

Intensità e oscurità, mirtillo, more di rovo, pepe nero, lavanda, fava tonka, bergamotto e olive, canditi di arancio, il sorso è serratissimo dolce ma non a briglia sciolta, sa di resine, ginepro e prugne con carrube che si rincorrono nel palato con tannino che sorregge e tiene unito il vino fino al finale arrebbante e dolce. **93**

Ruchè di Castagnole Monferrato Vigna del Parroco 2018 Luca Ferraris

Il vino capostipite viene sempre vinificato con attenzione e rispetto, tecnica e passione da parte di Ferraris. Saporito e squillante, peonia, rosa, lavanda, pepe nero e cassis, bocca dolce ma soprattutto salina, sapida e rocciosa, iodio e menta nel finale, tannino soffice ma ben presente. Sarà la suggestione ma al momento brilla di luce particolare, passione, candore e prospettiva di grande importanza per tutta la DOC. **94**

Sponsored link

I vini di Montalbera li trovi da Italvinus